

ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

18. 11 2018

18.11.2018

Школа № 64 гимназия

Проверка в составе: Министры образования комитета Бурятии
Малаф, Елена Александровна, заместитель начальника
Калужинский Марат Александрович, директор, директор
по ИТР Александр Марат Александрович
Проверка проводилась школьной столовой по следующим параметрам:

Показатель	соответствует	не соответствует
Соблюдение санитарных норм – для перекресточной проверки	✓	
Соблюдение графика работы столовой	✓	
График питания учащихся	✓	
Установленный график на свободное время	✓	
Данные о поставках питания	✓	
Питьевой режим	✓	
Наличие горячей посуды	✓	
Наличие интересного блюда	✓	
Организованность и соблюдение правил при приготовлении пищи	✓	
Соответствие технологической карте	✓	
Наличие в наличии 30 тарелок	✓	
Линей тарелки (тарелки) 1 блюда	✓	
Линей тарелки (тарелки) 2 блюда	✓	
Линей тарелки (тарелки) 3 блюда (запрещено оставлять в аккомпанемент тарелки)	✓	
Система раздачи (запрещено использование вилочек)	✓	
Вилочка тарелки 3 блюда (вилочка для раздачи, сертификат на акриловую кислоту, упаковка тарелки тарелки 3 мер. на одного ребенка)	✓	
Организованность приема пищи учащимися		
Наличие посадочных мест	✓	
Наличие режима для вытирания рук	✓	
Наличие мыла	✓	
Наличие салфеток	✓	
Система мебели	✓	
Средство для обработки столов (использование вилочек, использование дезинфицирующего раствора)	✓	
Система посуды	✓	
Сертификаты на посуду	✓	
Наличие 1 комплекта посуды	✓	
Сквозняки в столовой	✓	
Уборочный материал (Микрофибра, полотенца, тряпки)	✓	
Система дезинфекции тарелок		
Наличие тарелки индивидуальной посуды	✓	
Наличие тарелки мыла посуды	✓	
Земельные тарелки	✓	
Мойка тарелок	✓	

Условия хранения (упаковка и маркировка продукции)	СООБ	
Сроки хранения моющих средств	СООБ	
Составляющие моющих средств	СООБ	
Безопасность для оборудования помещений	СООБ	
Маркировка упаковки для оборудования помещений	СООБ	
Обработка емкостей для хранения отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)	СООБ	Исполнитель или ответственный
Соблюдение условий хранения продукции		
Охлаждение		
Хранение сыпучих продуктов в маркированных емкостях на поддонах	СООБ	
Наличие термометра, таблометра на складе/температурный режим	СООБ	
Товарные соседства	СООБ	
Сроки годности на продуктах	СООБ	
Хранение отходов (в маркированных емкостях на поддонах)	СООБ	
Наличие термометра на складе/температурный режим	СООБ	
Санитарное состояние склада	Хорошо	
Наличие маркированных продуктов	НЕТ	
Холодильники		
Маркировка	СООБ	
Термометры	СООБ	
Товарные соседства	СООБ	
Сроки годности на продуктах	СООБ	
Санитарное состояние	Хорошо	
Наличие маркировки	НЕТ	
Наличие маркированных продуктов	НЕТ	
Условия хранения сухих кормов (угревой и комбикормовой)	СООБ	
Мясной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	СООБ	
Наличие моющих средств	СООБ	
Условия хранения и маркировка моющих средств	СООБ	
Наличие графиков уборки	СООБ	
Санитарное состояние	Хорошо	
Наличие маркированных продуктов	НЕТ	
Овощной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	СООБ	
Наличие моющих средств	СООБ	
Условия хранения и маркировка моющих средств	СООБ	
Наличие графиков уборки	СООБ	
Санитарное состояние	Хорошо	
Наличие маркированных продуктов	СООБ	
Мучной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	СООБ	
Наличие моющих средств	СООБ	
Условия хранения и маркировка моющих средств	СООБ	
Наличие графиков уборки	СООБ	
Санитарное состояние	Хорошо	
Наличие маркированных продуктов	НЕТ	
Цех парочки		
Маркировка оборудования и инвентаря	СООБ	

Состояние электрооборудования	состоя	
Наличие документации, наличие документов, маркировка	состоя	
Состояние ветоши	состоя	
Наличие графика уборки	состоя	
Санитарные условия	Хорошо	
Наличие закреплённых продуктов	Норм	
Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой	состоя	
Время и использование пищи		
Время хранения пищи	состоя	
Время хранения пищи	состоя	
Способность для мытья пищи	состоя	
Средства для мытья пищи	состоя	
Температурная камера	Норм	
Суды		
Греть закреплены лицевые	состоя	
Палочки хранения	Норм	
Условия хранения	состоя	
Условия реализации	состоя	
Санитарные условия	Хорошо	
Наличие закреплённых продуктов	Норм	
Документы		
Договор с поставщиком продуктов	Норм	
Уведомление о нарушении на предприятии (продукции) на предприятии	Норм	
Санитарные условия сотрудников столовой	состоя	
Спецификации поставщиков	состоя	
Срок реализации поставленной продукции	состоя	
Достоинственность поставленной продукции соответствует нормам	состоя	
Температурная камера	состоя	
Профилактика и маркировка маркировки продукции и маркировки	состоя	
Курсы и С-контрактация	состоя	
Идентификация организационной структуры (стоимость блюд) и культурных изделий	состоя	
Курсы результатов работы (работы) (качество)	состоя	
Вероятность нарушения за выполнение норм пищевой продукции за _____ месяц		
Курсы контроля уборки	состоя	
Курсы температурного режима хранения	состоя	
Выводы комиссии		
Наименование и количество специализации	состоя	
Шоф для работы (ручка)	состоя	
Шоф для работы (ручка)	состоя	
Душная камера	состоя	
Туалет для персонала (наличие мыла, средств, соблюдение гигиены персонала, наличие дезинфицирующих средств)	состоя	
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность)	состоя	
Итого		

В результате проверки установлено:

По акту проведенной проверки замечены
несоответствия (составлен подробный перечень
наименований и количественных показателей по факту).

Составлен составный отчетный документ,
выявлены нет.



Подписи комиссии:

Синюкова Н. А.

Королева Н. А.

Королева Н. А.

Королева Н. А.

Королева Н. А.

Копию акта прилагаю



Т.А. Королева

- Материалы ✓
- Учебный материал ✓
- Книжки ✓
- Разделочные доски ✓
- Нож ✓
- Разделочные доски ✓
- Посуда ✓
- Кухонный инвентарь ✓
- Технический инвентарь ✓
- Инвентарь ✓
- Секаторы ✓
- Итого ✓

Синюкова Н. А. Королева Н. А.

ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

17.01 2019 ж.

№ 32

Дата

17.01.2019

Школа

№67 гимназия

Комиссия в составе :

Стамкылова А. Балабаева К.И.
Аметова Ж.Б. Каптеширова Ж.

Провели проверку школьной столовой по следующим параметрам:

Показатель	соответствует	не соответствует
Соответствие меню – дня перспективному меню	соответ.	
Соблюдение графика работы столовой	соответ.	
График питания учащихся	соответ.	
Утвержденный прайс на свободное меню	соответ.	
Данные о поставщике питания	соответ.	
Питьевой режим	соответ.	
Качество готовой продукции	соответ.	
Наличии контрольного блюда	есть	
Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции	соответ.	
Соответствие технологической карте	есть	
Контрольное взвешивание 10 порций	соответ.	
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо	есть	
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо	есть	
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)	соответ.	
Состояние разносов (запрещено использование влажных)	соответ.	
Витаминизация 3 блюда : емкость для разведения, сертификат на аскорбиновую кислоту, условия хранения (норма 5 мгр. на одного ребенка)	есть	
Организация приема пищи учащихся		
количество посадочных мест	соответ.	
количество раковин для мытья рук	есть	
наличие мыла	есть	
Наличие сушилок	есть	
Состояние мебели	соответ.	
Средство для обработки столов (маркировка емкости, маркировка дезинфицирующего раствора)	есть	
Состояние посуды	соответ.	
Сертификаты на посуду	есть	
наличие 3 комплектов посуды	есть	
санитарное состояние столовой	соответ.	
Уборочный инвентарь(Маркировка, отдельное место хранения)	соответ.	
Состояние помещений пищеблока		

Использование посудомоечной машины	есть	
Наличие правил мытья посуды	соответ.	
Замачивание посуды	соответ.	
Моющие средства	есть	
Условия хранения (отдельно в закрытой посуде)	соответ.	
Сроки хранения моющих средств	соответ.	
Сертификаты на моющие средства	есть	
Емкости для сбора пищевых отходов	есть	
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов	есть	
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный).	есть	
Соблюдение условий хранения продуктов		
Склады		
Хранение сыпучих продуктов (в маркированных емкостях на поддонах)	соответ.	
Наличие термометра, гидрометра на складе/температурный режим	соответ.	
Товарное соседство	соот.	
Сроки годности на продуктах	есть	
Хранение овощей (в маркированных емкостях на поддонах)	соответ.	
Наличие термометра на складе/температурный режим	есть	
Санитарное состояние складов	соответ.	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Холодильники		
Маркировка	соответ.	
Термометры	есть	
Товарное соседство	соответ.	
Сроки годности на продуктах	соответ.	
Санитарное состояние	соответ.	
Наличие снеговой шубы	нет	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Условия хранения суточных проб (утренней и послеобеденной)	соответ.	
Мясной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	соответ.	
Наличие моющих средств	есть	
Условия хранения и маркировка моющих средств	соответ.	
Наличие графика уборки	соответ.	
Санитарное состояние	соответ.	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Овощной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	соответ.	
Наличие моющих средств	соответ.	
Условия хранения и маркировка моющих средств	соответ.	
Наличие графика уборки	есть	
Санитарное состояние	соотв.	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Мучной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	соотв.	
Наличие моющих средств	есть	

Условия хранения и маркировка моющих средств	соответ.	
Наличие графика уборки	есть	
Санитарное состояние	соответ	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Цех горячего		
Маркировка оборудования и инвентаря	соответ	
Состояние электрооборудования	соответ	
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков	есть	
Состояние вытяжки	есть	
Наличие графика уборки	соответ	
Санитарное состояние	соответ	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой	соответ	
Хранение и использование яиц		
Условия приемки яиц	соответ	
Условия хранения яиц	соответ	
Емкость для мытья яиц	есть	
Средство для мытья яиц	есть	
Бактерицидная лампа	нет	
Буфет		
Прайс заверенный печатью	есть	
Наличие ценников	есть	
Условия хранения	соответ.	
Условия реализации	соответ	
Санитарное состояние	соответ	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Документы		
Договора с поставщиками продуктов	есть	
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт	есть	
Санитарные книжки сотрудников столовой	есть	
Сертификаты соответствия	есть	
Срок реализации поступившей продукции	есть	
Доброкачество поступившей продукции соответствует нормам	соответ	
Технологические карты	есть	
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов	есть	
Журнал «С-витаминизации»	есть	
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий	есть	
Журнал результатов осмотра работников пищеблока	есть	
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ месяц _____ г		
Журнал генеральных уборок	есть	
Журнал температурного режима холодильников	соотв.	
Бытовая комната		
Наличие трех комплектов спец.одежды	есть	
Шкаф для верхней одежды	есть	
Шкаф для спец одежды	есть	

Душевая комната	есть	
Туалет для персонала (наличие моющих средств, специального длинного халата, дезинфицирующего коврика)	есть	
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность)	соответ.	
Итого		

В результате проверки установлено:

В результате проверки установлено, что обнаружено бактерицидную лампу, пред. замечание было исправлено:
 1) заменить посуду для III-блюда (чайники)
 2) заменить посуду для готов. продукции.

Подписи комиссии :

Стамбулова А.

Бамабаева К.И.

Амирова М.Б.

Жамширова М.К.

13.12 2018 ж.

ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

№ 1428

Дата 13.12.2018 ж.

Школа №67 гимназия

Комиссия в составе:

Стамкырова А, Жаптамширова ж,
Алтанжарова А; Ербодова же

Провели проверку школьной столовой по следующим параметрам:

Показатель	соответствует	не соответствует
Соответствие меню – дня перспективному меню	соответ	
Соблюдение графика работы столовой	соотв	
График питания учащихся	соотв	
Утвержденный прайс на свободное меню	есть	
Данные о поставщике питания	соотв	
Питьевой режим	соотв	
Качество готовой продукции	соотв	
Наличии контрольного блюда	есть	
Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции	соотв.	
Соответствие технологической карте		
Контрольное взвешивание 10 порций	соотв.	
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо	соотв.	
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо	соотв.	
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)	соотв.	
Состояние разносов (запрещено использование влажных)	соотв.	
Витаминизация 3 блюда : емкость для разведения, сертификат на аскорбиновую кислоту, условия хранения (норма 5 мгр. на одного ребенка)	соотв.	
Организация приема пищи учащихся		
количество посадочных мест	соотв.	
количество раковин для мытья рук	есть	
наличие мыла	есть	
Наличие сушилок	есть	
Состояние мебели	есть	
Средство для обработки столов (маркировка емкости, маркировка дезинфицирующего раствора)	есть	
Состояние посуды	хорош.	
Сертификаты на посуду	соотв.	
наличие 3 комплектов посуды	есть	
санитарное состояние столовой	хорош.	
Уборочный инвентарь(Маркировка, отдельное место хранения)	есть	
Состояние помещений пищеблока		

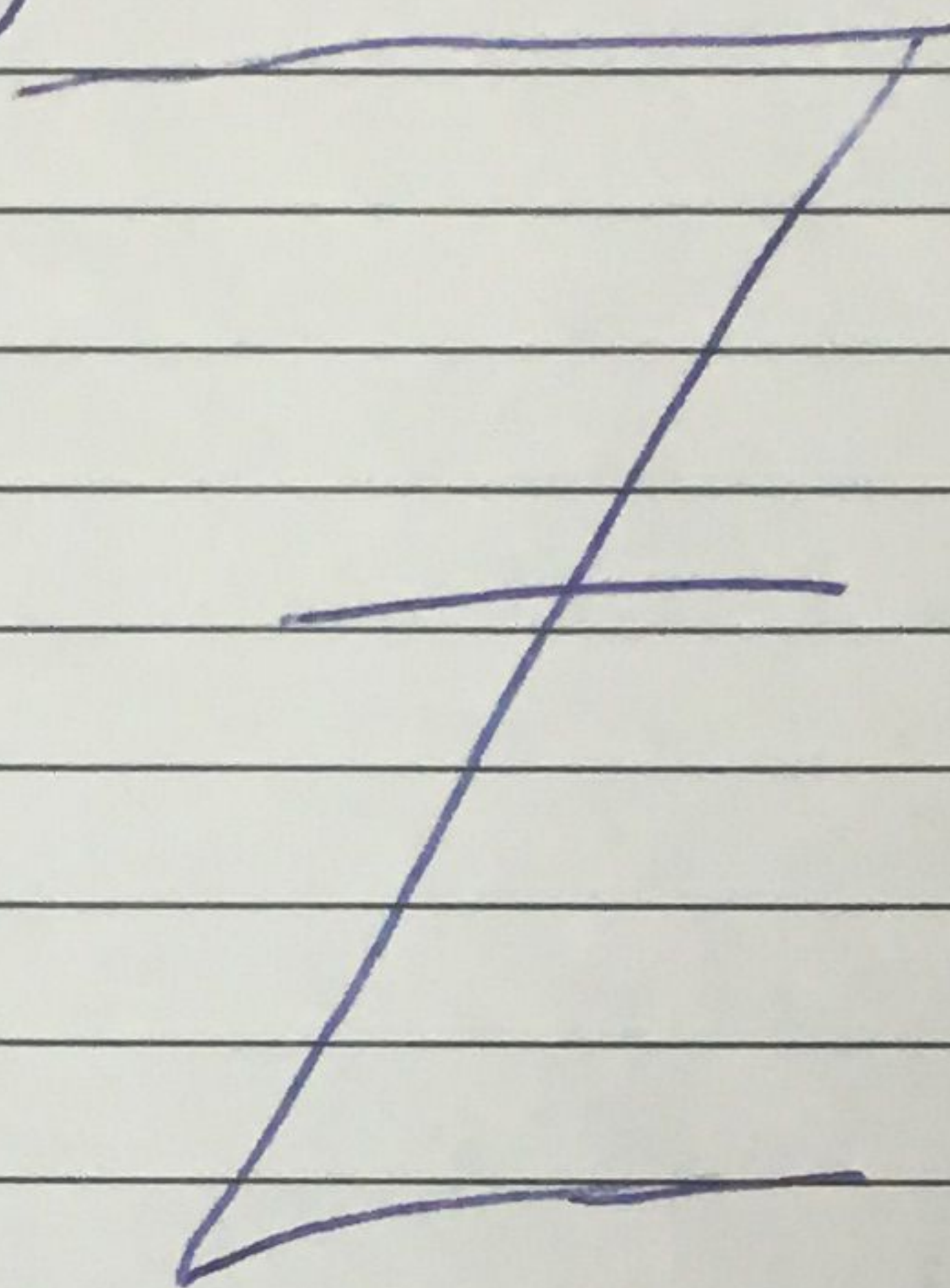
Использование посудомоечной машины	-	
Наличие правил мытья посуды	соотв.	
Замачивание посуды	есть	
Моющие средства	есть	
Условия хранения (отдельно в закрытой посуде)	соотв.	
Сроки хранения моющих средств	соотв.	
Сертификаты на моющие средства	есть	
Емкости для сбора пищевых отходов	есть	
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов	есть	
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный).	обраб. ди. р-н отв. Журавлев Г	
Соблюдение условий хранения продуктов		
Склады		
Хранение сыпучих продуктов (в маркированных емкостях на поддонах)	соотв.	
Наличие термометра, гидрометра на складе/температурный режим	соотв.	
Товарное соседство	соотв.	
Сроки годности на продуктах	есть	
Хранение овощей (в маркированных емкостях на поддонах)	соотв.	
Наличие термометра на складе/температурный режим	есть	
Санитарное состояние складов	хорош.	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Холодильники		
Маркировка	есть	
Термометры	есть	
Товарное соседство	соотв.	
Сроки годности на продуктах	есть	
Санитарное состояние	хорош.	
Наличие снеговой шубы	нет	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Условия хранения суточных проб (утренней и послеобеденной)	соотв.	
Мясной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	соотв.	
Наличие моющих средств	есть	
Условия хранения и маркировка моющих средств	соотв.	
Наличие графика уборки	есть	
Санитарное состояние	хорош.	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Овощной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	соотв.	
Наличие моющих средств	есть	
Условия хранения и маркировка моющих средств	соотв.	
Наличие графика уборки	есть.	
Санитарное состояние	хорош.	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Мучной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	соотв.	
Наличие моющих средств	есть	

Условия хранения и маркировка моющих средств	соотв.	
Наличие графика уборки	есть	
Санитарное состояние	хорошо	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Цех горячего		
Маркировка оборудования и инвентаря	соотв.	
Состояние электрооборудования	соотв.	
Наличие заземления, наличие резиновых коврик	есть	
Состояние вытяжки	соотв.	
Наличие графика уборки	есть	
Санитарное состояние	хорошо	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой	соотв.	
Хранение и использование яиц		
Условия приемки яиц	соотв.	
Условия хранения яиц	соотв.	
Емкость для мытья яиц	соотв.	
Средство для мытья яиц	соотв.	
Бактерицидная лампа	нет	
Буфет		
Прайс заверенный печатью	есть	
Наличие ценников	есть	
Условия хранения	соотв.	
Условия реализации	соотв.	
Санитарное состояние	хорошо	
Наличие запрещенных продуктов		
Документы		
Договора с поставщиками продуктов	есть	
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт	есть	
Санитарные книжки сотрудников столовой	есть	
Сертификаты соответствия	соотв.	
Срок реализации поступившей продукции	соотв.	
Доброкачество поступившей продукции соответствует нормам	соотв.	
Технологические карты	есть	
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов	есть	
Журнал «С-витаминации»	есть	
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий	соотв.	
Журнал результатов осмотра работников пищеблока	соотв.	
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ месяц _____ г		
Журнал генеральных уборок	соотв.	
Журнал температурного режима холодильников	соотв.	
Бытовая комната		
Наличие трех комплектов спец.одежды	соотв.	
Шкаф для верхней одежды	есть	
Шкаф для спец одежды	есть	

Душевая комната	есть	
Туалет для персонала (наличие моющих средств, специального длинного халата, дезинфицирующего коврика)	есть.	
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность)	соотв.	
Итого		

В результате проверки установлено:

- 1) по акту проверки замечание по чистоте посуды (стаканы мыть хорошо)
- 2) технад-я халата на котшени ридный предоставить
- 3)



Подписи комиссии :

- | | |
|-------------------------|--|
| Стамбулова А. | |
| Ерболова М. | |
| Жамтеширова М. | |
| А.А. Жампарова А. | |
| Тех. мехи. Ибраева А.Т. | |