

Справка
бракеражной комиссии
по оценке качества питания учащихся
Цель проверки: организация питания в школьной столовой.

Комиссия в составе:

Председатель : Самбаева Айшолпан Кыдырбаевна, директор школы

Члены комиссии: Бекешова Роза Сеилхановна, зам. директора по всеобучу

Айдарова Фариза Ибраевна, социальный педагог

Нурмаганбетова Светлана Семеновна, медицинский работник

Петрова Елена Михайловна , заведующая производством

Соловьева Оксана Викторовна, председатель родительского комитета 6 А класса
провели обследование школьной столовой .

В ходе обследования было выяснено:

1. Организация работы школьной столовой

Школьная столовая, арендованная ТОО «Той Дастархан», укомплектована мебелью, достаточной для питания учащихся школы по сменам.

2. Наличие документации

1) Журнал здоровья персонала столовой имеется (№, дата, ФИО, должность, отметка об отсутствии заболеваний у работников больничными листами, допуск к работе, санитарные книжки)

2) Имеется бракеражный журнал готовой продукции, в нем заполнено соблюдение меню и проведение органолептической пробы. Разрешение медработника на выдачу продукции имеется.

Также имеется журнал бракеража сырой продукции, с указанием сроков хранения скоропортящейся продукции и наличие сертификата.

3. Санитарное состояние школьной столовой

В столовой имеется наличие моющих средств, диоклор. Проведена маркировка технологического оборудования и уборочного инвентаря. В столовой чисто и уютно.

4. Оборудование пищеблока. Летом 2019 года арендаторами был сделан капитальный ремонт кухни и обеденного зала. Полностью оборудовано в соответствии современным требованиям. Состояние удовлетворительное, износа оборудования нет.

5. Обеспеченность посудой.

Школьная столовая обеспечена посудой: ложки, вилки, тарелки, ножи имеются в наличии.

Посуда фарфоровая и стеклянная, кастрюли из нержавеющей стали.

6. У персонала столовой имеется в наличии по два комплекта спецодежды

7. Виды буфетной продукции: выпечка в ассортименте.

8. Режим работы школьной столовой: с 8.00-18.00 часов

9. Столовая в день обслуживает до 1629 учащихся

10. В столовой имеется уголок повара, уголок питания, красивое и современное оформление зала.

11. В наличии имеется 4-х недельное меню, утвержденное директором, рекомендованное Академией питания РК, согласованное с СЭС. В меню разнообразие блюд. На момент проверки было соответствие меню и приготовленной пищи.

12. Разделочные ножи и доски маркированы. СМ-сырое мясо, СО-сырые овощи, СР-сырая рыба, имеется маркировка столов, отдельно для сырых и вареных продуктов, для хлеба.

13. Хлебные полки обрабатываются 1% раствором уксуса.

14. Суточные пробы имеются

15. Складские помещения имеются, где соблюдено товарное соседство

16. Состояние моечной - удовлетворительное

17. Соблюдаются правила доставки пищевых продуктов в соответствующей таре на автотранспорте. На момент проверки сертификаты в наличии.

18. Соблюдается питьевой режим, столовая обеспечена фонтанчиками
19. Имеется канализационная сеть.
20. В столовой организовано специальное место для мытья столовой и кухонной посуды.

В школьной столовой бесплатно за счет Фонда Всеобуча питаются учащиеся из малообеспеченных семей, дети-сироты, дети оставшиеся без попечения родителей, а также учащиеся 1-х классов.

Столовая для вышеуказанной категории учащихся придерживается ценовой политики в 335 тенге. Ежедневно качество приготовленной пищи проверяется медиком школы Нурмаганбетовой С.С. Готовая продукция складывается в специальные контейнера.

Рекомендации:

1. Приготовление пищи согласно утвержденного меню. Необходимо иметь в наличии на продукты питания сертификаты соответствия.
2. Придерживаться ценовой политики, согласно меморандуму.

Председатель комиссии: Самбаева А.К.

Члены комиссии:

1. Айдарова Ф. И.
2. Нурмаганбетова С.С.
3. Бекешова Р.С.
4. Соловьева О. В.
5. Петрова Е.М.

11 сентября 2019 г



С.С. Нурмаганбетова

Справка
бракеражной комиссии
по оценке качества питания учащихся
Цель проверки: качество приготовления пищи и регулирования
ценовой политики в школьной столовой.

Комиссия в составе:

Председатель : Самбаева Айшолпан Кыдырбаевна, директор школы

Члены комиссии: Бекешова Роза Сеилхановна, зам. директора по всеобучу

Айдарова Фариза Ибраевна, социальный педагог

Нурмаганбетова Светлана Семеновна, медицинский работник

Петрова Елена Михайловна , заведующая производством

Соловьева Оксана Викторовна, председатель родительского комитета 6 А класса
провели обследование школьной столовой .

В ходе обследования было выяснено:

1. Организация работы школьной столовой

Учащиеся из категории малообеспеченных, детей-сирот и ОБПР питаются за счет ФВ, питание контролируется классными руководителями, соцпедагогом и завучем по питанию.

На момент проверки питание соответствовало 4-х недельному утвержденному меню. В наличии ежедневное утвержденное меню директором школы. Выход блюд соответствует возрастным особенностям учащихся, выхода, Ккал. Не было меню на буфетную продукцию с указанием выхода и цены.

2. Наличие документации

1) Журнал здоровья персонала столовой имеется. Ежедневно медицинский работник отмечает состояние здоровья работников пищеблока в журнале .

2) Имеется бракеражный журнал готовой продукции, в нем заполнено соблюдение меню и проведение органолептической пробы . Разрешение медработника на выдачу продукции имеется. Также имеется журнал бракеража сырой продукции , с указанием сроков хранения скоропортящейся продукции и наличие сертификата.

Санитарное состояние удовлетворительное, проводится ежедневная влажная уборка. В наличии моющие средства, диоклор. Проведена маркировка технологического оборудования и уборочного инвентаря.

3) Не заведен журнал Жалоб и предложений.

4. Оборудование пищеблока.

Полностью оборудовано в соответствии современным требованиям.

5. Обеспеченность посудой.

Школьная столовая обеспечена посудой. На момент проверки не было обнаружена посуда со сколами.

6. У персонала столовой имеется в наличии по два комплекта спецодежды

7. Виды буфетной продукции: выпечка в ассортименте.

8. Режим работы школьной столовой : с 8.00-18.00 часов

9. Столовая в день обслуживает до 1000 учащихся, около 100 работников учреждения.

10. В столовой имеется уголок повара, уголок питания, красивое и современное оформление зала. .

11. В наличии имеется 4-х недельное меню, утвержденное директором, рекомендованное Академией питания РК, согласованное с СЭС . В меню разнообразие блюд. На момент проверки было соответствие меню и приготовленной пищи.

12. Разделочные ножи и доски маркированы. СМ-сырое мясо, СО-сырые овощи, СР-сырая рыба, имеется маркировка столов, отдельно для сырых и вареных продуктов , для хлеба.

13. Хлебные полки обрабатываются 1% раствором уксуса.

14. Суточные пробы имеются

15. Складские помещения имеются, где соблюдено товарное соседство

16. Состояние мочной - удовлетворительное

17. Соблюдаются правила доставки пищевых продуктов в соответствующей таре на автотранспорте.
18. Соблюдается питьевой режим, столовая обеспечена фонтанчиками
19. Имеется канализационная сеть.
20. В столовой организовано специальное место для мытья столовой и кухонной посуды.

В школьной столовой бесплатно за счет Фонда Всеобуча питаются учащиеся из малообеспеченных семей, дети-сироты, дети оставшиеся без попечения родителей, а также учащиеся 1-х классов.

Столовая для вышеназванной категории учащихся придерживается ценовой политики в 335 тенге. Ежедневно качество приготовленной пищи проверяется медиком школы Нурмаганбетовой С.С. Готовая продукция складывается в специальные контейнера.

Рекомендации:

1. Завпроизводством Петровой Е.П. приготовление блюд в соответствии с 4-х недельным утвержденным меню.
2. Необходимо иметь в наличии на продукты питания сертификаты соответствия.
3. Медицинскому работнику Нурмаганбетовой С.С. продолжить ежедневно осматривать состояние здоровья работников пищеблока.
4. Необходимо иметь буфетное меню с указанием выхода и цены.
5. Завести журнал жалоб и предложений, пронумерованный, прошнурованный за подписью руководителя.

Председатель комиссии: Самбаева А.К.

Члены комиссии:

2. Айдарова Ф. И.
3. Нурмаганбетова С.С.
4. Бекешова Р.С.
5. Соловьева О. В.
6. Петрова Е.М.



23 октября 2019 г

Справка
бракеражной комиссии
по оценке качества питания учащихся
Цель проверки: качество приготовления пищи и регулирования
ценовой политики в школьной столовой.

Бракеражная комиссия в составе председателя комиссии Самбаевой А.К, членов комиссии Бекешовой Р.С., Айдаровой Ф.И., Нурмагамбетовой С.С., Соловьевой О.В., Петровой Е.М. посетила школьную столовую, арендованной ТОО «Той Дастаркан». В ходе рейда было выявлено следующее:

В школьной столовой бесплатно за счет Фонда Всеобуча питаются учащиеся из малообеспеченных семей (121 уч-ся), дети-сироты, дети оставшиеся без попечения родителей (12 уч-ся), учащиеся 1-х классов (219 уч-ся). На ноябрь месяц бесплатным горячим питанием охвачено 352 ученика.

Столовая для вышеназванной категории учащихся придерживается ценовой политики в 335 тенге. Ежедневно качество приготовленной пищи проверяется медиком школы Нурмагамбетовой С.С. с внесением записей в журнал оценки качества блюд. Готовая продукция складывается в специальные контейнера.

Сроки годности и условия хранения пищевой продукции соответствуют срокам годности. Все раннее данные рекомендации работниками школьной столовой устранены.

В помещении чисто, соблюдается питьевой режим, обеспечена посудой, имеется новое современное оборудование. В связи с вышеизложенным комиссия **рекомендует:**

1. Придерживаться меню, составленного на 4 недели.
2. Медицинскому работнику школы Нурмаганбетовой С.С. ежедневно строго контролировать качество приготовления пищи, проводить органолептическую оценку качества готовых блюд с внесением записей в журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий
3. Заведующему производством Петровой Е.М. контролировать технологию приготовления блюд и сроков хранения продуктов.

Председатель комиссии:

Самбаева А.К.

Члены комиссии:

1. Айдарова Ф. И.
2. Нурмаганбетова С.С.
3. Бекешова Р.С.
4. Соловьева О. В.
5. Петрова Е.М.



11 ноября 2019 год

Справка
бракеражной комиссии

по оценке качества питания учащихся

Цель проверки: контроль за качеством приготовления пищи в школьной столовой.

Бракеражная комиссия в составе председателя комиссии Самбаевой А.К., членов комиссии Бекешовой Р.С., Айдаровой Ф.И., Нурмагамбетовой С.С., Соловьевой О.В., Петрова Е.М. посетила школьную столовую, арендованной ТОО «Той Дастаркан». В ходе рейда было выявлено следующее:

Школьную столовую ежедневно посещают до 1500 учащихся с 1 по 11 классы, также до 100 работников школы. В школьной столовой имеется фонтанчики с чистой питьевой водой (в количестве 3 штуки), раковины для мытья рук (в количестве 4 штуки), электрическая сушилка для рук, а также жидкое мыло.

Санитарное состояние удовлетворительное, проводится ежедневная влажная уборка. В наличии моющие средства, диохлор. Проведена маркировка технологического оборудования и уборочного инвентаря.

На декабрь месяц бесплатным горячим питанием охвачено 358 учащихся.

Ежедневно качество приготовленной пищи проверяется медиком школы Нурмагамбетовой С.С. с внесением записей в журнал оценки качества блюд. Готовая продукция складывается в специальные контейнера.

Сроки годности и условия хранения пищевой продукции соответствуют срокам годности. Все ранее данные рекомендации работниками школьной столовой не полностью устранены. Не сделана раскладка меню и выход буфетной продукции. В буфете выставлена природная минеральная вода без газа объемом 0,5 л.

На момент проверки на стенде не было ежедневного утвержденного меню директором. Не имелся журнал Жалоб и предложений.

В связи с вышеизложенным комиссия **рекомендует:**

1. Ежедневно утверждать меню директором, согласно 4-х недельному утвержденному меню.
2. Медику школы продолжать строго контролировать качество приготовления пищи. Проверять работников пищеблока и делать соответствующие записи в журнале допуска.
3. Данные ранее рекомендации о раскладке меню и выходе буфетной продукции выполнить завпроизводством Петровой Е.М.
4. Предоставить журнал Жалоб и предложений завучу по питанию в срок до 20 декабря 2020 года.

Председатель комиссии:

Самбаева А.К.

Члены комиссии:

1. Айдарова Ф. И.
2. Нурмаганбетова С.С.
3. Бекешова Р.С.
4. Соловьева О. В.
5. Петрова Е.М.



СР Ознакомлена

12 декабря 2019 год

Справка
бракеражной комиссии
по оценке качества питания учащихся *

Цель проверки: качество приготовления пищи в школьной столовой.

Бракеражная комиссия в составе председателя комиссии Самбаевой А.К., членов комиссии Бекешовой Р.С., Айдаровой Ф.И., Нурмагамбетовой С.С., Соловьевой О.В., Петрова Е.М. посетила школьную столовую, арендованной ТОО «Той Дастаркан». В ходе рейда было выявлено следующее:

На момент проверки в наличии Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, журнал результатов осмотра работников пищеблока. Все журналы ежедневно заполняются, ведется контроль за качеством приготовления пищи. Соблюдаются сроки и условия хранения продуктов и готовых блюд. Готовая продукция складывается в специальные контейнера.

Качество приготовленной пищи ежедневно проверяется медиком школы Нурмагамбетовой С.С. с внесением записей в журнал оценки качества блюд.

Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.

На момент проверки на стенде было ежедневное утвержденное директором меню. Соответствие меню и приготовленной пищи.

В помещении чисто, соблюдается питьевой режим.

Рекомендации:

1. Медикам школы продолжать строго контролировать качество приготовления пищи. Проверять работников пищеблока и делать соответствующие записи в журнале допуска.
2. Придерживаться 4-х недельного утвержденного меню.

Председатель комиссии:

Самбаева А.К.

Члены комиссии:

3. Айдарова Ф. И.

4. Нурмаганбетова С.С.

5. Бекешова Р.С.

6. Соловьева О. В.

7. Петрова Е.М.



Одобрено

30 января 2020 год

Справка
бракеражной комиссии
по оценке качества питания учащихся

Цель проверки: качество приготовления пищи в школьной столовой.

Бракеражная комиссия в составе председателя комиссии Самбаевой А.К., членов комиссии Бекешовой Р.С., Айдаровой Ф.И., Нурмагамбетовой С.С., Соловьевой О.В., Петрова Е.М. посетила школьную столовую, арендованной ТОО «Той Дастаркан». В ходе рейда было выявлено следующее:

На момент проверки в наличии ежедневное меню. В данное меню не записан салат из свеклы, не указан выход в граммах на порцию через дробь, соответственно должны указываться разные цены через дробь. В ежедневном меню не указана буфетная продукция. Согласно 4-х недельного утвержденного меню идет несоответствие с ежедневным меню. Сок фруктовый заменили на кисель. Фрукты (яблоко) не выдано. Объяснили тем, что данные продукты были привезены только сейчас. В наличии Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, журнал результатов осмотра работников пищеблока. Все журналы ежедневно заполняются, ведется контроль за качеством приготовления пищи. Технология приготовления блюд имеется не на всю продукцию. При осмотре холодильного оборудования, был обнаружен куриный фарш механической обвалки, что не соответствует СанПину от 16 августа 2017 года №611, п.119. При осмотре журнала органолептической оценки имеется подпись завпроизводством Петровой Е.М. о том, что вышеуказанный продукт является запрещенным. Также на фарш, изготовленный арендаторами имеется сертификат как на мясо. Также в холодильниках были готовая продукция вместе с сырой продукцией, полуфабрикаты котлет и тефтелей, которые должны использоваться для приготовления блюд для столовой педуниверситета. Имеется нерабочий холодильник.

Качество приготовленной пищи ежедневно проверяется медиком школы Нурмагамбетовой С.С. с внесением записей в журнал оценки качества блюд. Готовая продукция складывается в специальные контейнера.

Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.

В помещении чисто, соблюдается питьевой режим.

Рекомендации:

1. Медику школы продолжать строго контролировать качество приготовления пищи. Проверять работников пищеблока и делать соответствующие записи в журнале допуска.
2. Придерживаться соответствия 4-х недельного утвержденного меню с ежедневным меню.
3. В меню указывать через дробь выход готовой продукции и цену.
4. Готовую продукцию изъять из холодильников сырой продукции, хранить в холодильнике готовой продукции.
5. Фарш приготовленный арендаторами подписать и указать дату приготовления.
6. Изъять и не использовать в приготовление блюд куриный фарш механической обвалки, т.к это является запрещенным продуктом.

Председать комиссии:

Члены комиссии:

7. Айдарова Ф. И.

8. Нурмаганбетова С.С.

9. Бекешова Р.С.

10. Соловьева О. В.

11. Петрова Е.М.



Самбаева А.К.

ед. Оунакоммер

6 февраля 2020 год