

АКТ № 3
мониторинга качества питания

Дата 21.11.2023г.
КГУ «ОШ №4»
ИП «Конакбаева А.Е.»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Хасенова М.Б.
Заместитель директора по ВР – Оспанова А.К.
Секретарь комиссии – Фомичева Е.Н.
Фельдшер школы – Нурпенсова С.С.
Представитель попечительского совета: Сулейменова И.И.
Представитель родительской общественности: Сулейменова А.А.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требует ся	Соответст вует	Не соот- ветствует	Приме- чание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие контрольного блюда		+		
Органолептические свойства приготовленной продукции		+		
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо		+		

Линия раздачи (мармиты) 2 блюда		+		
Линия раздачи (мармиты) 3 блюда (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		+		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминоизация блюда				не geprüft
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		+		
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		120		
Количество раковин для мытья рук		6		
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		+		
Состояние мебели		+		
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		+		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		+		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		+		

Исправность систем водоотведения		+		
Исправность систем отопления		+		
Исправность систем освещения		+		
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влаго-защитным исполнением		+		
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		+		
Наличие моющих средств		+		
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)				
Соблюдение сроков хранения моющих средств		+		
Наличие сертификатов на моющие средства				
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		+		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		+		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		
Наличие графика уборки		+		
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склады				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		+		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе		+		
Соблюдение товарного соседства		+		

Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		+		
Санитарное состояние складов		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		+		
Наличие термометров		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Санитарное состояние холодильного оборудования		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Условия и правильность хранения суточных проб		+		
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		+		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		+		
Буфет				

Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		+		
Наличие ценников		+		
Соблюдение условий хранения		+		
Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания				
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт			-	
Сертификаты, декларации о соответствии		+		
Срок реализации поступившей продукции		+		
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		+		
Технологические карты приготовления блюд		+		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		
Журнал «С-витаминизации»				Ке. Муфта смотрен
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		+		
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		+		
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		+		
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		
Журнал регистрации температурного режима		+		

холодильников				
Бытовая комната				
Наличие запасных комплектов специальной одежды		+		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		+		
Душевая комната, санузел		+		
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		+		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		+		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		+		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		
Наличие москитной сетки		+		
Итого				

Санитарно-гигиеническое состояние столовой удовлетворительное, уборка пищеблока и внешнего вида проводится своевременно. Мероприятия в работе состоялись. Статус пред. хранения в полном объеме. Просроченных Подписи комиссии: предмет не обнаружено.

Председатель комиссии – Хасенова М.Б. *[подпись]*

Заместитель директора по ВР – Оспанова А.К. *[подпись]*

Секретарь комиссии – Фомичева Е.Н. *[подпись]*

Фельдшер школы – Нурпеисова С.С. *[подпись]*

Представители попечительского совета:

Сулейменова И.И. *[подпись]*

Представитель родительской общественности: Сулейменова А.А. *[подпись]*

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный повар (при организации питания организацией образования)

Ознакомлен *Белик*

(подпись) *[подпись]*

Акт № 5
проверки школьной столовой

Члены бракеражной комиссии в составе:

1. Касенова М.Б. - директор школы
2. Осташко А.К. - зам. директора по БР
3. Курникова С.С. - зам. работника школы
4. Симеинова У.У. - зам. конструктора школы
5. Телишова З.И. - социальный педагог

Провели проверку школьной столовой 15.11.2017г.

В ходе проверки установлено следующее:

Санитарно-гигиеническое состояние столовой удовлетворительное

Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное

Соблюдение графика приема пищи учащимися соблюдается

Наличие заверенного меню имеется

Соответствие меню (дня) соответствует меню БРШ

Меню:

№	Наименование
1.	<u>Суп карто и курица</u>
2.	<u>Хлеб</u>
3.	<u>Сосиска в тесте</u>
4.	<u>Чай черный сладкий</u>

Соответствие меню, вкусовые качества соблюдается техника приготовления блюд: суп карто и курица - обло-зает присутствию бульона, овощи не рыхлень, мясо птицы (курица) мягкое; чай фирменный сладкий; сосиска в тесте - тесто пропеченное, сосиска соответствует артикулу.

Наличие сертификата на продукты сертификат на продукты имеется

Запрещенные изделия, продукция не выявлено

Температурный режим хранения продуктов соблюдается

Состояние холодильного оборудования в исправном состоянии

Состояние посуды, посуда бы столов, в чистой состоя-нии. Янах моющих средств на посуде отсутствует.

Члены комиссии:

1. Касенова М.Б.
2. Осташко А.К.
3. Телишова З.И.
4. Симеинова У.У.
5. Курникова С.С.