

АКТ № 9
мониторинга качества питания

Дата 13.05.2024г.

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 – Нурпеисова С.С.

Представители попечительского совета: Трошина С.В.

Член родительского комитета школы: Сулейменова А.А.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требует ся	Соответст вует	Не соот- ветствует	П ч
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 блюдо		+		
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		+		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминизация блюда				
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)		+		Робин Т.Т.
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


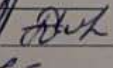
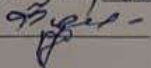

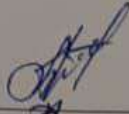

Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		+		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Наличие 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»				№ 1 500
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				

Подписи комиссии:

Председатель комиссии – Хасенова М.Б. 
 Заместитель директора по ВР – Оспанова А.К. 
 Секретарь комиссии – Фомичева Е.Н. 
 Фельдшер школы – Нурпеисова С.С. 
 Представитель попечительского совета: Трошина С.В. 
 Член родительского комитета школы Сулейменова А.А. 

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

по результатам проверки бракеражной комиссии школьной столовой

Дата проверки: 21.05.2024г.

Время проверки: 11:30

Состав комиссии:

- 1 Хасенова М.Б. - директор школы
- 2 Османова А.К. - зам. директора по ВР
- 3 Куртеева С.С. - фельдшер
- 4 Фалимова З.Н. - соот. школы
- 5 Султанова У.У. - член попечительского совета

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой

В ходе проверки выявлено:

При посещении пищеблока нарушений санитарных норм не обнаружено. Посуда моется с применением дезинфицирующих и моющих средств.

Температурный режим хранения продуктов выполняется, посторонний запах отсутствует. Во всех помещениях сухо.

Проверены сроки годности всей продукции, которая поступает в столовую. Продукты с истекшим сроком хранения не выявлены. Соблюдаются условия и сроки хранения продуктов, имеются сертификаты.

На день проверки **21.05.2024** г. согласно меню было приготовлено следующее:

Наименование блюд	Выход по меню (грамм) общий вес	Фактический выход
<u>Борщ из мяса говяд.</u>	<u>220</u>	<u>220</u>
<u>Кондит. изделие</u>	<u>60</u>	<u>63</u>
<u>Чай гермет. сладкий</u>	<u>200</u>	<u>200</u>
<u>Хлеб</u>	<u>30</u>	<u>32</u>

Блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены. Все блюда приготовлены по утвержденному меню. Качество обработки соответствует предъявленным требованиям, выход продукции соответствует норме. При дегустации члены комиссии отметили: борщ - светло-красного цвета, овощи мягкие, но не переваренные, запах свойственный заложенным продуктам; кондитерское изделие - рулет, мягкий, хорошо пропечен, имеет прослойку из мака; чай в меру сладкий. Вкусовые качества блюд соответствуют нормам.

Члены комиссии: Хасенова М.Б.

Османова А.К.

Куртеева С.С.

Фалимова З.Н.

Султанова У.У.

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

Акт № 16
проверки школьной столовой

Члены бракеражной комиссии в составе:

- 1 Остапова А. К. - зам. директора по ВР
- 2 Валиева Э. Н. - соц. педагог
- 3 Куртеева С. С. - фельдшер
- 4 Трашкова С. В. - член попечительского совета

Провели проверку школьной столовой 06.05.2024 г.

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:

№	Наименование
1.	<u>Грив и мясо курицы</u>
2.	<u>Мед</u>
3.	<u>Чай с молоком</u>
4.	<u>Хлеб</u>

Членами бракеражной комиссии были сняты пробы - пробы доброкачественная, вкусовые качества в норме.

Наличие сертификата на продукты имеются. Сроки реализации соблюдаются в соответствии сопроводительных документов

Запрещенные изделия, продукция не реализуется

Температурный режим хранения продуктов выполняется. Госторонний запах отсутствует. Во всех контейнерах сухо.

Состояние холодильного оборудования в исправном состоянии

Состояние посуды, Столовая и кухонная посуда в достаточном количестве, без сколов и повреждений. Запах моющих средств отсутствует.

Члены комиссии:

- 1 Остапова А. К. [подпись]
- 2 Валиева Э. Н. [подпись]
- 3 Куртеева С. С. [подпись]
- 4 Трашкова С. В. [подпись]