

**АКТ мониторинга качества питания
По КГУ «ОШ № 21»**

Дата **20.12.2023 № 4**

Организация образования КГУ «ОСШ № 21» отдела образования города Темиртау управления образования Карагандинской области.

Поставщик услуги (при наличии) ИП Шкадина О.П.

Комиссия в составе:

1. Танцева О.И. – И.о.директора КГУ «ОШ № 21», председатель
2. Адаменко С.Ю. – зам по ВР
3. Лебедева О.А. – общешкольный родительский совет
4. Рахишева С.Ж. – мед работник
5. Пацукова Т.А. - общешкольный родительский совет
6. Пескова Т.А. – член общественного совета г. Темиртау
7. Калбаева З.Б. – зав производством, повар

Мониторинг столовой (пищеблока) по следующим параметрам:

Показатель	Требует ся	Соответс твует	Не соответств ует	Приме чание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта требованиям нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения		+		
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 запрещенных продуктов		Отсутств уют		
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		Соответс твует нормам		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо, 2 блюдо		+		
Линия раздачи 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		+		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение столовых приборов ручками вверх)		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		Отсутств уют		
Использование охлажденной птицепродукции		Отсутств уют		

Наличие реализации несвязанных с питанием товаров		отсутствуют		
Количество посадочных мест		90		
Организация приема пищи				
Время подачи блюд с момента приготовления		В норме		
Количество раковин для мытья рук		1		В сан узлах на каждом этаже
Наличие мыла		+		
Наличие одноразовых или электрополотенцев		сушуары		
Состояние мебели		+		удовлетворительное
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		+		удовлетворительное
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		
Состояние помещений пищеблока				
Наличие инструкции «Правила мытья посуды»		+		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		+		
Исправность систем водоотведения		+		
Исправность систем отопления		+		
Исправность систем освещения		+		
Исправность систем вентиляции		+		
Наличие условий для мытья, обработки, хранения 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		+		

Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		
Наличие графика уборки и его соблюдение		+		
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудниками		+		
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склады				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах.		+		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, психрометра на складе/температурный режим		+		термометр
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на пищевой продукции		+		
Хранение овощей в ларях, подтоварниках (в маркированных ёмкостях на поддонах)		+		
Санитарное состояние складов		удовлетворительное		
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		+		
Наличие термометров		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Санитарное состояние холодильного оборудования		+		удовлетворительное
Условия и правильность хранения суточных проб		+		
Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние				
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние				
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние				
Хлебный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		

Санитарное состояние				
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования				
Санитарное состояние				
Хранение и использование яиц				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность.				
Условия хранения яиц		+		
Маркированная емкость для мытья и обработки яиц				
Средство для мытья яиц				
Бактерицидная лампа				
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист), утвержденный организацией образования		+		
Наличие ценников		+		
Соблюдение условий хранения		+		
Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарное состояние		+		
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		+		
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт				
Сертификаты, декларации о соответствии пищевой продукции, товаросопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость		+		
Срок реализации поступившей продукции		+		
Технологические карты приготовления блюд		+		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, согласно утвержденной форме		+		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, согласно утвержденной форме		+		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за сентябрь, октябрь, ноябрь 2023г.		+		
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			отсутствуют	
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока			Ведется	

Журнал проведения генеральных уборок		+		
Журнал регистрации температурного режима холодильников		+		
Наличие программы производственного контроля		+		
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,				
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.				
Наличие москитной сетки		+		
Итого				

В результате проверки установлено:

20.12.2023

Плов вкусный, недробленные зерна хорошо отделяются друг от друга. Салат: вкус нормальный, зелень нарезана ровно. Никаких посторонних добавок нет. Хлеб соответствует норме, форма, вес и вкусовые качества также соответствуют норме.

Суточные пробы хранят в холодильнике (48 часов). Все необходимые документы и журналы заполняются вовремя. Вся еда имеет сертификаты. Просроченных нет.

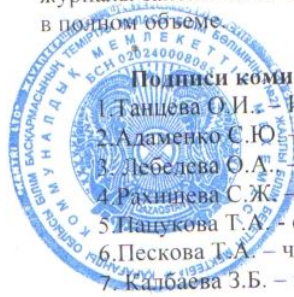
Запах, цвет, консистенция готовых блюд согласно утвержденной рецептуре. Ежедневно с шеф-поваром проводится проверка продуктов питания, правила хранения соответствуют норме. Личная гигиена работников кухни и лиц, имеющих доступ на кухню, соответствует санитарным правилам и нормам.

В результате проверки было отмечено следующее:

По результатам проверки санитарное состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное. Бракеражные журналы заполняются вовремя. Санитарные требования к школьной столовой, дезинфекционные работы выполняются в полном объеме.

Подписи комиссии:

1. Танцева О.И. – И.о. директора КГУ «ОШ № 21», председатель
2. Адаменко С.Ю. – зам по ВР
3. Лебедева О.А. – общешкольный родительский совет
4. Рахитова С.Ж. – мед работник
5. Ташукова Т.А. – общешкольный родительский совет
6. Пескова Т.А. – член общественного совета г. Темиртау
7. Калбаева З.Б. – зав производством, повар



Поставщик (при организации питания поставщиком услуги), в случае организации питания организацией образования - ответственное лицо ознакомлен _____ (подпись)



Утверждаю
И.о. директора КГУ «ОШ №21»
Танцева О.И.

Меню на 20.12.2023

3-й день		
Наименование блюд	Выход блюда, г	1-4 кл
Салат овощной	60	
Плов с курицей	150	
Сок натуральный	200	
хлеб	20	
Наименование блюд	Выход блюда, г	5-11 кл
Сузбеше	100	
Плов с курицей	200	
Кисель	200	
Хлеб с маслом	20/1020	

Зам по ВР

Адаменко С.Ю.

Повар

Калбаева З.Б.