

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

Дата 22.01.2024 № 5

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

Поставщик услуги (при наличии) ИП Ермак Д.Б.

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 электрополотенец		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:

22.01.2024

Ежедневное меню соответствует перспективному, утверждено и.о. директора школы.

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

Не допускается использование и реализация запрещенных продуктов. На пищеблоке не допускается реализация товаров, не связанных с питанием обучающихся

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. Персонал пищеблока имеет личные медицинские книжки с отметкой о допуске к работе и прохождением гигиенического обучения

В результате проверки было отмечено следующее:

По результатам проверки санитарное состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное. Проводится производственный контроль, в соответствии с утвержденной программой согласно Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля».

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. Рахмиева С.Ж. – мед работник
5. Исаукова Т.А. – общешкольный родительский совет
6. Пескова Т.А. – член общественного совета г. Темиртау
7. Калбаева З.Б. – зав производством, повар



Handwritten signatures in blue ink corresponding to the list members: Tancheva O.I., Adamenko S.Yu., Lebedeva O.A., Rahmиеva S.Zh., Isaukova T.A., Peskova T.A., and Kalbaeva Z.B.

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



И.о. директора КГУ «ОИЦ №215»

Танцева О.И.

Меню на 22.01.2024

1-й день		
Наименование блюд	Выход блюда, г	1-4 кл
Суп Харчо	200	
Хлеб ржано-пшеничный	20	
Кондитерское изделие	40	
Фрукты	150	
Чай с сахаром	200	
Наименование блюд	Выход блюда, г	5-11 кл
Суп «Харчо»	250	
Кондитерское изделие	40	
Фрукты	150	
Чай черный сладкий	200	
Хлеб ржано-пшеничный	40	

Зам по ВР

Повар

Адаменко С.Ю.

Калбаева З.Б.