

Мониторинг контроля за качеством пищевых продуктов

Протокол №1

Дата: 16.09.2025 год  
Организация образования: КГУ «ОШ №19" УО КО  
Поставщик услуг: ИП Bone Land

Состав комиссии:

- 1. Ашкеева Айман Орынтаевна директор
- 2. Гордеева Наталья Викторовна заместитель директора по ВР
- 3. Беседина Анастасия Александровна медицинский работник
- 4. Сынкова Елена Сергеевна председатель Попечительского совета школы
- 5. Давыдова Маргарита Александровна шеф-повар
- 6. Шустик-Ромашихина Татьяна Юрьевна родитель
- 7. Безинская Юлия Владимировна родитель

Проведена проверка столовой, пищеблока по следующим параметрам:

| Показатель                                                                                      | Требуется              | Соответствует                  | Не соответствует | Примечание |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|--------------------------------|------------------|------------|
| Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям |                        | +                              |                  |            |
| Качество пищевых продуктов, условия их транспортировки, доставки, выгрузки                      |                        | +                              |                  |            |
| Соответствие ежедневного меню перспективному меню                                               |                        | +                              |                  |            |
| Соблюдение графика работы столовой                                                              |                        | +                              |                  |            |
| Соблюдение графика приема пищи по классам и интервала между приемами пищи                       |                        | +                              |                  |            |
| Утвержденный прайс на свободное меню                                                            |                        | +                              |                  |            |
| Организация питьевого режима                                                                    |                        |                                |                  |            |
| Качество готовой продукции                                                                      |                        | +                              |                  |            |
| Наличие контролируемой пищи                                                                     |                        | +                              |                  |            |
| Органолептические свойства приготовленного продукта                                             |                        | +                              |                  |            |
| Соответствие технологической карте                                                              |                        | +                              |                  |            |
| Правильное хранение столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок вверх)            |                        | +                              |                  |            |
| Витаминация пищи                                                                                |                        | +                              |                  |            |
| Наличие приготовления, продажи и использования запрещенных продуктов и продуктов                |                        | Не продается                   |                  |            |
| Наличие продажи товаров, не связанных с питанием                                                |                        | нет                            |                  |            |
| Организация питания                                                                             |                        |                                |                  |            |
| Количество посадочных мест                                                                      | 120 стульев, 20 столов |                                |                  |            |
| Количество раковин для мытья рук                                                                |                        | 3                              |                  |            |
| Наличие мыла                                                                                    |                        | +                              |                  |            |
| Наличие сушилок                                                                                 |                        | +                              |                  |            |
| Состояние мебели                                                                                |                        | Имеется вся необходимая мебель |                  |            |
| Инструмент для обработки столов                                                                 |                        | +                              |                  |            |
| Состояние столовой и кухонной утвари, столовых приборов                                         |                        | +                              |                  |            |
| Достаточность и наличие запасного комплекта тары                                                |                        | 3 шт                           |                  |            |
| Санитарное состояние столовой                                                                   |                        | чистый                         |                  |            |
| Уборочный инвентарь (маркировка, личное хранилище)                                              |                        | +                              |                  |            |
| Состояние помещений пищеблока                                                                   |                        |                                |                  |            |
| Наличие вывески «Правила мытья посуды»                                                          |                        | 2                              |                  |            |
| Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей                         |                        | +                              |                  |            |
| Исправность систем водоотведения                                                                |                        | +                              |                  |            |
| Исправность систем отопления                                                                    |                        | +                              |                  |            |



|                                                                                                                                  |  |                            |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------|--|--|
| Исправность систем освещения                                                                                                     |  | +                          |  |  |
| Наличие в светильниках на пищеблоках защитной температуры, светильников с защитой от влаги                                       |  | +                          |  |  |
| Наличие индивидуальных условий для мытья и обработки столовой и кухонной утвари                                                  |  | +                          |  |  |
| Наличие моющих средств                                                                                                           |  | +                          |  |  |
| Условия хранения и маркировки моющих средств (в отдельной закрытой таре)                                                         |  | +                          |  |  |
| Соблюдение сроков хранения моющих средств                                                                                        |  | +                          |  |  |
| Наличие сертификатов на моющие средства                                                                                          |  | +                          |  |  |
| Наличие емкости для сбора пищевых отходов                                                                                        |  | +                          |  |  |
| Маркировка емкости для сбора пищевых отходов                                                                                     |  | +                          |  |  |
| Обработка контейнеров для пищевых отходов (что обрабатывается и кто несет ответственность)                                       |  | +                          |  |  |
| Сохранение текучести:<br>- сбор «грязной» столовой посуды;<br>- процесс стирки и обработки;<br>- хранение чистой столовой посуды |  | +                          |  |  |
| Наличие графика уборки                                                                                                           |  | +                          |  |  |
| <b>Соблюдение условий хранения продукции</b>                                                                                     |  |                            |  |  |
| <b>Склады</b>                                                                                                                    |  |                            |  |  |
| Хранение сыпучих продуктов на поддонах, товарных складах, стеллажах                                                              |  | +                          |  |  |
| Соблюдение температурно-влажностного режима.<br>Наличие термометра, ареометра на складе                                          |  | +                          |  |  |
| Сохранение товарного соседства                                                                                                   |  | +                          |  |  |
| Наличие и соблюдение сроков годности в пищевых продуктах                                                                         |  | +                          |  |  |
| Хранение овощей в ящиках, товарных складах, маркированных емкостях на этикетка                                                   |  | +                          |  |  |
| Санитарное состояние складов                                                                                                     |  | +                          |  |  |
| Наличие приготовления, продажи и использования запрещенных продуктов и продуктов                                                 |  | +                          |  |  |
| <b>Холодильники</b>                                                                                                              |  |                            |  |  |
| Маркировка о назначении холодильного оборудования                                                                                |  | +                          |  |  |
| Наличие термометров                                                                                                              |  | +                          |  |  |
| Сохранение товарного соседства                                                                                                   |  | +                          |  |  |
| Наличие и соблюдение сроков годности в пищевых продуктах                                                                         |  | +                          |  |  |
| Санитарное состояние холодильного оборудования                                                                                   |  | +                          |  |  |
| Наличие приготовления, продажи и использования запрещенных продуктов и продуктов                                                 |  | Не продается               |  |  |
| Условия и правильность хранения суточных проб                                                                                    |  | +                          |  |  |
| <b>Варочный цех</b>                                                                                                              |  |                            |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря                                                                                              |  | +                          |  |  |
| Исправность и состояние электрооборудования                                                                                      |  | +                          |  |  |
| Наличие заземления, наличие резиновых ковриков                                                                                   |  | +                          |  |  |
| Состояние механической вентиляции                                                                                                |  | +                          |  |  |
| <b>Санитарное состояние</b>                                                                                                      |  |                            |  |  |
| Наличие приготовления, продажи и использования запрещенных продуктов и продуктов                                                 |  | Не готовится, не продается |  |  |
| Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом.<br>Соблюдение личной и производственной гигиены работников столовой            |  | +                          |  |  |
| <b>Буфет</b>                                                                                                                     |  |                            |  |  |
| Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции, заверенный печатью или подписью (прайс-лист)                               |  | +                          |  |  |
| Наличие ценников                                                                                                                 |  | +                          |  |  |



|                                                                                                                                                          |               |              |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------|--|--|
| Соблюдение условий хранения                                                                                                                              |               | +            |  |  |
| Соблюдение условий и сроков реализации                                                                                                                   |               | +            |  |  |
| Санитарное состояние                                                                                                                                     |               | +            |  |  |
| Наличие приготовления, продажи и использования<br>запрещенных продуктов и продуктов                                                                      |               | Не продается |  |  |
| <b>Документы</b>                                                                                                                                         |               |              |  |  |
| Договоры с поставщиками пищевой продукции                                                                                                                |               | +            |  |  |
| Уведомление на автомобиль (выдача разрешения на<br>поставку продуктов)                                                                                   |               | +            |  |  |
| Сертификаты, декларации о соответствии                                                                                                                   |               | +            |  |  |
| Сроки реализации поступившей продукции                                                                                                                   |               | +            |  |  |
| Качество поступившей продукции, соответствие<br>нормам                                                                                                   |               | +            |  |  |
| Технологические карты приготовления пищи                                                                                                                 |               | +            |  |  |
| Бракеражный журнал скоропортящихся продуктов<br>питания и полуфабрикатов                                                                                 |               | +            |  |  |
| Журнал «С-витаминизация»                                                                                                                                 | Не проводится |              |  |  |
| Журнал органолептической оценки качества блюд и<br>кулинарных изделий                                                                                    |               | +            |  |  |
| Ведомость контроля за соблюдением норм пищевой<br>продукции                                                                                              |               | +            |  |  |
| Наличие на рабочем месте личных медицинских<br>книжек работников пищеблока с отметкой о<br>прохождении медицинского осмотра и гигиенического<br>обучения |               | +            |  |  |
| Наличие инородных тел, гнойных заболеваний и ран у<br>работников пищеблока                                                                               |               | +            |  |  |
| Журнал «Здоровье» о результатах проверки сотрудников<br>пищеблока                                                                                        |               | +            |  |  |
| Журнал проведения полной уборки                                                                                                                          |               | +            |  |  |
| Регистрация температурного режима холодильников                                                                                                          |               | +            |  |  |
| Наличие программы производственного контроля                                                                                                             |               | +            |  |  |
| <b>Бытовая комната</b>                                                                                                                                   |               |              |  |  |
| Наличие запасного комплекта спецодежды                                                                                                                   |               | +            |  |  |
| Наличие шкафа для хранения личных вещей<br>сотрудников                                                                                                   |               | +            |  |  |
| Наличие шкафа для хранения спецодежд                                                                                                                     |               | +            |  |  |
| Душевая, ванная                                                                                                                                          |               | нет          |  |  |
| Внешний вид работников столовой (чистота формы,<br>вежливость, работает ли спецодежда в полном<br>комплекте)                                             |               | +            |  |  |
| Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие<br>маркировки                                                                                             |               | +            |  |  |
| Наличие отдельного помещения (специальных мест<br>для хранения уборочного инвентаря, маркировки                                                          |               | +            |  |  |
| Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных<br>документов. Условия их хранения.                                                                    |               | +            |  |  |
| Наличие москитной сетки                                                                                                                                  |               | +            |  |  |
| Итого                                                                                                                                                    |               |              |  |  |

В школьной столовой на момент проверки, согласно утвержденному меню, были предложены блюда:

#### Меню

для организации горячего питания учащихся 1-4 классов за счет бюджетных средств, 5-11

классов за счет средств фонда «Всеобуч»

КГУ «Общеобразовательная школа №19»



Для учащихся 1-4 классов

| Наименование          | Вес  | Ингредиенты                |
|-----------------------|------|----------------------------|
| винегрет овощной      | 60г  |                            |
| плов из птицы         | 180г |                            |
| кисель из плодов      | 200г |                            |
| хлеб ржаной-пшеничный | 20г  | хлеб ржано-пшеничный (20г) |

Для учащихся 5-11 классов

| Наименование           | Вес  | Ингредиенты                                                                                                            |
|------------------------|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| винегрет овощной (100) | 100г | картофель (42г),масло растительное (10г),свекла (38г),капуста свежая (21г),огурцы солёные (18г),соль йодированная (1г) |
| плов из птицы          | 250г | курица (143г),масло растительное (8г),крупя рисовая (35г),морковь (10г),лук репчатый (9г),соль йодированная (1г)       |
| кисель из плодов       | 200г |                                                                                                                        |
| хлеб ржаной-пшеничный  | 35г  | хлеб ржано-пшеничный (35г)                                                                                             |

2. Тактильно соблюдена температура блюд.
  3. Блюда приготовлены в соответствии с нормами.
  4. В столовой имеются санитайзеры, сушуары, жидкое мыло, антисептик.
  5. Отмечено, что предложенные блюда приготовлены блюда выставлены в витрине, взвешивание проводилось на установленных весах
  6. При сервировке столов персоналом используются одноразовые перчатки, фартуки, шапочки.
  7. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентному соотношению.
  8. Комиссия посетила помещение для утилизации отходов пищи, промывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.
- Члены комиссии работу столовой признали удовлетворительной. Предлагаемое меню соответствует возрастной категории учащихся. Органолептические качества блюд соответствует нормам.
- Претензий к работе школьной столовой, к администрации школы нет.

Подписи членов комиссии:

1. Ашкеева А. О. \_\_\_\_\_
2. Гордеева Н.В. \_\_\_\_\_
3. Беседина А.А. \_\_\_\_\_
4. Давыдова М.А. \_\_\_\_\_
5. Сынкова Е.С. \_\_\_\_\_
6. Шустик-Ромашихина Т.Ю. \_\_\_\_\_
7. Безинская Ю.В. \_\_\_\_\_