

АКТ № 1

мониторинга качества питания КГУ Общеобразовательная школа №10» отдела образования города Темиртау управления образования Карагандинской области.

Дата 6.09.2022

Поставщик услуги (при наличии) ИП. Шкаринко

Комиссия в составе: председатель Мухомбетов А.А., членов комиссии Байжанов А., Шалбарова Н.А., Раилова Н.А.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
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		+		Фонтан
Качество готовой продукции		Ур.		
Наличие контрольного блюда		+		
Органолептические свойства приготовленной продукции		уров.		
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		соств		
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)		ур.		
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		+		
<b>Организация приема пищи</b>				
Количество посадочных мест		160		
Количество раковин для мытья рук		2		

Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		+		
Состояние мебели		УД		
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		УД		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		УД		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		
<b>Состояние помещений пищеблока</b>				
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)		капитель посуды		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		
Наличие графика уборки		+		
<b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>				
<b>Склады</b>				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		+		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гидрометра 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		нет		
<b>Холодильники</b>				
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		нет		
Условия и правильность хранения суточных проб		+		
<b>Мясной цех</b> <i>стол</i>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние				
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		
<b>Овощной цех</b> <i>стол</i>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		
<b>Мучной цех</b> <i>стол</i>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		УФ		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		
<b>Хлебный цех</b> <i>стол</i>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		+		
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие запрещенных продуктов		нет		

**Варочный цех**

Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Наличие <u>заземления</u> , наличие резиновых ковриков		+		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		<u>нет</u>		
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		+		

**Хранение и использование яиц**

Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		-		
Условия хранения яиц		-		
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		-		
Средство для мытья яиц		-		
Наличие бактерицидной лампы		-		

**Буфет** *Буфетские продукты*

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		<u>нет</u>		

**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»		-		

Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		+		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>09</u> месяц <u>22</u> г.		+		
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		нет		
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		
Журнал регистрации температурного режима холодильников		+		
Наличие программы производственного контроля		+		
<b>Бытовая комната</b>				
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)		УС		
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		+		
<b>Итого</b>				

В результате проверки установлено:

Санитарное состояние соответствует нормам СанПиН

Ежедневное меню соответствует принятым нормам.  
Ассортимент пищевой продукции соответствует требованиям нормативного меню

Подписи комиссии:

Председатель комиссии А.А. Жулабаева  
Бригадир А.А. [подпись] Коралева С.В.  
Оценочный А.П. [подпись] Майборода М.И.  
Матвеева А.А. [подпись] Фролова С.С.  
Марковичева Т.М. [подпись] Кайанасова Т.А. [подпись]

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный повар (при организации питания организацией образования) ознакомлен [подпись] (подпись)

Ежедневный мониторинг качества организации питания в КГУ «ОШ № 10» ОО г.Темиртау Управления Образования Карагандинской области за сентябрь 2022г.

дата	Соответствие санитарного состояния требованиям СанПин				соответствие нормам выхода готовой продукции	отбор естественной пробы, в соответствии с требованиями Сан Пин	соблюдение питьевого режима	мониторинг охвата питания			вселись учетно-отчетной документация
	обеденный зал	помещение пищеблока	спешлежка	посуда, инвентарь				наличие дез. Средств	соответствие ассортимента блюд утвержденному меню	весов обучающиеся	
05.09.2022 г.	+	+	+	+	+	соотв	+	1255	715	629	+
06.09.2022 г.	+	+	+	+	+	соотв	+	1255	721	635	+
07.09.2022 г.	+	+	+	+	+	соотв	+	1255	725	644	+
08.09.2022 г.	+	+	+	+	+	соотв	+	1255	724	642	+
09.09.2022 г.	+	+	+	+	+	соотв	+	1255	731	642	+
12.09.2022 г.	+	+	+	+	+	соотв	+	1255	738	646	+
13.09.2022 г.	+	+	+	+	+	соотв	+	1255	733	647	+
14.09.2022 г.	+	+	+	+	+	соотв	+	1255	745	656	+
15.09.2022 г.	+	+	+	+	+	соотв	+	1255	749	656	+
16.09.2022 г.	+	+	+	+	+	соотв	+	1255	749	656	+
19.09.2022 г.	+	+	+	+	+	соотв	+	1255	757	654	+
20.09.2022 г.	+	+	+	+	+	соотв	+	1255	751	646	+
21.09.2022 г.	+	+	+	+	+	соотв	+	1255	768	642	+
22.09.2022 г.	+	+	+	+	+	соотв	+	1255	763	646	+
23.09.2022 г.	+	+	+	+	+	соотв	+	1255	771	642	+
26.09.2022 г.	+	+	+	+	+	соотв	+	1255	778	643	+
27.09.2022 г.	+	+	+	+	+	соотв	+	1255	782	648	+
28.09.2022 г.	+	+	+	+	+	соотв	+	1255	781	650	+
29.09.2022 г.	+	+	+	+	+	соотв	+	1255	778	657	+
30.09.2022 г.	+	+	+	+	+	соотв	+	1255	791	657	+

Председатель комиссии: **Жумабаева А.А.**

Члены комиссии:

Байханова Л.А.

Жаппарова А.Т.

Осипова Н.Н.

Минайдарова Ж.М.

Королева О.В.

Жарыгалиева Г.Ж.

Калакпасова Г.А.

Федорова Ф.Ю.

Повар: **Шарипаева Г.С.**