

АКТ мониторинга качества питания

Дата 10.11.22

№ 10

Организация образования ХГУ „Основная средняя школа №31”

Поставщик услуги (при наличии) И.П. Бачкова АА

Комиссия в составе: 1. Смаулов Т.Б. - председатель комиссии

2. Бударина Н.Б. - зам. председателя комиссии

3. Зинкович И.И. - секретаря

4. Сахиева О.Б. - заместитель директора по УВР

5. Камширина Е.В. - совета родительской общности

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		+		
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)		+		
Витаминация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				

Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				Нет
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		+		
Количество раковин для мытья рук		+		
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)			-	
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, 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			-	
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		+		
Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря			-	
Санитарное состояние			-	
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов			-	
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря			-	
Санитарное состояние			-	
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов			-	
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря			-	
Санитарное состояние			-	
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и			-	

продуктов				
Хлебный цех				
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			-	
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			-	
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				
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-витаминации»		+		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		+		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ месяц _____ 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		+		
Бытовая комната				
Наличие запасных комплектов специальной одежды		+		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды				нет
Душевая комната, санузел				нет
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				

В результате проверки установлено:

В результате проверки столовой, пищеблока по контрольным параметрам установлено, что санитарно гигиенические нормы по эксплуатации столовой и пищеблока соблюдаются, но техническое оснащение требует усовершенствования

Подписи комиссии:

1. Смаилов Т.Б. - *[подпись]*
2. Бураева Н.Б. - *[подпись]*
3. Зинковит И.И. - *[подпись]*
4. Сакиева О.Б. - *[подпись]*
5. Раширова Е.В. - *[подпись]*

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

Акт № 11
бракеражной комиссии
от 16.11.2022 год

Мы, нижеподписавшиеся, бракеражная комиссия в составе:
Смагулов Т.Б. – И.о.директора школы
Бударина Н.Б. – зам.директора по ВР
Сакиева О.Б. – зам.директора по УВР
Зинкович И.И. -медсестра
Каширина Е.В. – представитель родительской общественности

Провели проверку столовой КГУ «Основная средняя школа № 31». В столовой имеется достаточное количество посуды, обработка которой происходит ручным способом в трех гнездовом порядке, согласно приказа.

Имеется достаточное количество моющих и дезинфицирующих средств. Суточная проба готовой продукции хранится в холодильнике, которых в наличии два. В холодильниках соблюдается соседство продуктов. Имеется градусник для соблюдения температурного режима в холодильнике. Имеются разделочные доски, столы и ножи промаркированы. Санитарно-гигиеническое состояние столовой удовлетворительное. Имеется инвентарь для уборки столовой.

В этот день по меню столовой было:

Плюшка с яблочным повидлом	100 гр
Сок натуральный абрикосовый	200 гр
Банан	150 гр
Итого:	448 тенге

Вкусовые качества приготовления пищи удовлетворительные.

Смагулов Т.Б. – И.о. директора школы *с/п*
Бударина Н.Б. – зам.директора по ВР *Бударина*
Сакиева О.Б. – зам. директора по УВР *О. Сакиев*
Каширина Е.В. – представитель родительской общественности *Кашир*
Зинкович И.И. - медсестра *И.И. Зинкович*

С актом ознакомлена: *Бычкова* Бычкова А.А.

АКТ мониторинга качества питания

Дата 24.11.2022.

№ 12

Организация образования УГУ "Основная средняя школа №31"

Поставщик услуги (при наличии) И.П. Божкова А.В.

Комиссия в составе: 1. Симацков Г.Б - председатель комиссии

2. Бурарина Н.Б - зам. председателя комиссии

3. Зинкович И.И - секретаря

4. Сакиева О.Б - заместитель директора по УВР

5. Каширина Е.В - Совета родительской общности

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		+		
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 касет 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				нет
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		+		
Количество раковин для мытья рук		+		
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)			-	
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, 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			—	
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		+		
Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря			—	
Санитарное состояние			—	
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов			—	
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря			—	
Санитарное состояние			—	
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов			—	
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря			—	
Санитарное состояние			—	
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и			—	

продуктов				
Хлебный цех				
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			—	
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			—	
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				
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»		+		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		+		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ месяц _____ 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		+		
Бытовая комната				
Наличие запасных комплектов специальной одежды		+		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды				нет
Душевая комната, санузел				нет
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				

В результате проверки установлено:

В результате проверки столовой, пищеблока по предложенным параметрам установлен, что санитарно гигиенические нормы по эксплуатации столовой и пищеблока соблюдаются, но техническое оснащение требует усовершенствования

Подписи комиссии:

1. Смаилов Т.Б - *[подпись]*
2. Бузарина Н.Б - *[подпись]*
3. Зинкович И.И - *[подпись]*
4. Саидова О.Б - *[подпись]*
5. Каширина Е.В - *[подпись]*

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

Акт № 13
бракеражной комиссии
от 29.11.2022 год

Мы, нижеподписавшиеся, бракеражная комиссия в составе:
Смагулов Т.Б. – И.о.директора школы
Бударина Н.Б. – зам.директора по ВР
Сакиева О.Б. – зам.директора по УВР
Зинкович И.И. -медсестра
Каширина Е.В. – представитель родительской общественности

Провели проверку столовой КГУ «Основная средняя школа № 31». В столовой имеется достаточное количество посуды, обработка которой происходит ручным способом в трех гнездовом порядке, согласно приказа.

Имеется достаточное количество моющих и дезинфицирующих средств. Суточная проба готовой продукции хранится в холодильнике, которых в наличии два. В холодильниках соблюдается соседство продуктов. Имеется градусник для соблюдения температурного режима в холодильнике. Имеются разделочные доски, столы и ножи промаркированы. Санитарно-гигиеническое состояние столовой удовлетворительное. Имеется инвентарь для уборки столовой.

В этот день по меню столовой было:

Духовые пирожки с картофелем	100 гр
Сок натуральный вишневый	200 гр

Итого: 448 тенге

Вкусовые качества приготовления пищи удовлетворительные.

Смагулов Т.Б. – И.о. директора школы *Т.Б. Смагулов*
Бударина Н.Б. – зам.директора по ВР *Н.Б. Бударина*
Сакиева О.Б. – зам. директора по УВР *О.Б. Сакиева*
Каширина Е.В. – представитель родительской общественности *Е.В. Каширина*
Зинкович И.И. - медсестра *И.И. Зинкович*

С актом ознакомлена: *А.А. Бычкова* Бычкова А.А.