

**АКТ мониторинга качества питания**

Дата 31.08.2023

№ 1

Организация образования ИЧ. Общеобразовательная школа №3

Поставщик услуги (при наличии) ИП "Shish company"

Комиссия в составе:

Потемкина Н.В., Киселова Т.Н., Турецк М.В.,

Хисометдинов А.А., Карпенко А.А., Тобенов А.С.,

Турецк М.В.

**Мониторинг столовой (пищеблока) по следующим параметрам:**

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
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	-	-	-	-
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		
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)		+		
Витаминация блюда	-	-	-	-
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов			+	
Использование охлажденной птицепродукции	-	-	-	-
Наличие реализации несвязанных с питанием товаров			+	
Количество посадочных мест		120		
<b>Организация приема пищи</b>				
Время подачи блюд с момента приготовления		+		
Время подачи блюд с момента приготовления		+		
Количество раковин для мытья рук		+		
Наличие мыла *		+		
Наличие одноразовых или электрополотенец				для мытья посуды
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)		+		
<b>Состояние помещений пищеблока</b>				
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 в производственных помещениях пищеблока, связанных с выделением влаги, светильников с влагозащитным исполнением.				
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		+		
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 и его соблюдение		+		
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудниками	—	—	—	—
<b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>				
<b>Склады</b>				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах.		+		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, психрометра на складе/температурный режим		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на пищевой продукции		+		

Хранение овощей в ларях, подтоварниках (в маркированных ёмкостях на поддонах)		+		
Санитарное состояние складов		+		
<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		+		
Условия и правильность хранения суточных проб		+		
<b>Мясной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
<b>Овощной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
<b>Мучной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря	-	-	-	-
Санитарное состояние	-	-	-	-
<b>Хлебный цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		+		
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		+		
Санитарное состояние		+		
<b>Варочный цех</b>				

Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Санитарное состояние		+		
<b>Хранение и использование яиц</b>				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность.	—	—	—	—
Условия хранения яиц	—	—	—	—
Маркированная емкость для мытья и обработки яиц	—	—	—	—
Средство для мытья яиц	—	—	—	—
Бактерицидная лампа	—	—	—	—
<b>Буфет</b>				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист), утвержденный организацией образования	—	—	—	—
Наличие ценников	—	—	—	—
Соблюдение условий хранения	—	—	—	—
Соблюдение условий и сроков реализации	—	—	—	—
Санитарное состояние	—	—	—	—
<b>Документы</b>				
Договора с поставщиками продуктов питания			хранятся в РОО	
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт			хранятся в РОО	
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 ____ 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		+		
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)		+		
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	—	—	—	—
<b>Итого</b>				

**В результате проверки установлено:**

*Нарушений со стороны санитарного состояния не выявлено. Покупать продукты, не имеющие сертификата столовой, выполнять гигиенические требования по приготовлению пищи. Всегда сервировать блюда соответствует норме.*

**Подписи комиссии:**

Истианцири Н.В. Зинаиды  
Жадыраева Д.Н. Зинаиды  
Турманбаева А.В. Зинаиды  
Абдыраманов Б.Н. Зинаиды

Каспиев Д.В. Зинаиды  
Рысбаева Т.С. Зинаиды  
Турманбаева А.В. Зинаиды

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

АКТ № 2  
мониторинга качества питания детей

от 04 сентября 2023 года

КГУ «Общеобразовательная школа №3»

Комиссия по мониторингу качества питания детей (бракеражная комиссия) осуществила проверку школьной столовой

**в составе:**

*Истианиди Н.В.* – заместитель директора по ВР

*Киямова Т.Н.* – заместитель директора по ВР

*Губарева И.А.* - медицинская сестра

*Хлобыстина Т.Н.* – председатель родительского комитета

*Карпенко Н.М.* – член попечительского совета

В ходе проверки выявлено:

1. При посещении пищеблока нарушений санитарных норм не обнаружено. Посуда моется в отдельном помещении (моечная) с применением дезинфицирующих и моющих средств.
2. Температурный режим хранения продуктов выполняется. В цехе для разделки мяса чисто, посторонний запах не присутствует. Во всех помещениях сухо. Инвентарь промаркирован.
3. Для учеников организованы посадочные места, которые соответствуют нормам по охране труда, правилами ТБ и производственной санитарии, а также возрастным особенностям детей. Сервировка столов оставила положительное впечатление. Дети перед едой моют руки, обрабатывают антисептическим средством, питаются с желанием, правильно пользуются столовыми приборами, вытирают рот после принятия пищи. По проведенному опросу среди учащихся начальных классов, еда им нравится.
4. Питание учащихся и работников школы осуществляется ИП «Шах». Питание в школе организовано в соответствии с перспективным меню, утвержденное руководителем отдела образования Осакаровского района
5. Членами Комиссии были сняты пробы, результаты которых были следующими – пища доброкачественная в пределах нормы. Проверенная продукция соответствует нормам.
6. Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражаются перечень входящих продуктов в блюдо, их массу в граммах «брутто», вес «нетто» готового блюда (выход блюда), химический состав (в граммах), калорийность, сведения о технологии приготовления блюд.
7. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие 2-3 дня

На день проверки 04.09.2023 г. согласно меню, было приготовлено следующее:



Наименование блюда	Выход блюда, г	
	1-4 классы	5-11 классы
Суп лапша (мясо говядина)	200	250
Печенье сахарное	40	40
Фрукты (яблоко)	150	150
Чай с молоком с сахаром	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	40


### Выводы и рекомендации по итогам проверки:

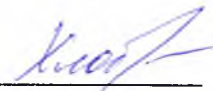
Комиссия установила, что вся приготовленная пища соответствует нормам питания. Еда доброкачественная.

### Члены комиссии:

Истианиди Н.В. – заместитель директора по ВР 

Киямова Т.Н. – заместитель директора по ВР 

Губарева И.А. – медицинская сестра 

Хлобыстина Т.Н. – председатель родительского комитета 

Карпенко Н.М. – член попечительского совета 

**АКТ № 3**  
**мониторинга качества питания детей**

от 15 сентября 2023 года

КГУ «ОШ №3»

Комиссия по мониторингу качества питания детей (бракеражная комиссия) осуществила проверку школьной столовой

**в составе:**

*Истианиди Н.В.* – заместитель директора по ВР  
*Киямова Т.Н.* – заместитель директора по ВР  
*Губарева И.А.* - медицинская сестра  
*Хлобыстина Т.Н.* – председатель родительского комитета  
*Карпенко Н.М.* – член попечительского совета

В ходе проверки выявлено:

1. При посещении пищеблока нарушений санитарных норм не обнаружено. Посуда моется в отдельном помещении (моечная) с применением дезинфицирующих и моющих средств.
2. Температурный режим хранения продуктов выполняется. В цехе для разделки мяса чисто, посторонний запах не присутствует. Во всех помещениях сухо. Инвентарь промаркирован.
3. Для учеников организованы посадочные места. Сервировка столов оставила положительное впечатление. Дети перед едой моют руки, питаются с желанием, правильно пользуются столовыми приборами, вытирают рот после принятия пищи. По проведенному опросу среди учащихся начальных классов, еда им нравится.
4. Членами комиссии по мониторингу за качеством питания были сняты пробы, результаты которых были следующими – пища доброкачественная в пределах нормы. Проверенная продукция соответствует нормам.
5. Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражаются перечень входящих продуктов в блюдо, их массу в граммах «брутто», вес «нетто» готового блюда (выход блюда), химический состав (в граммах), калорийность, сведения о технологии приготовления блюд.

**Выводы и рекомендации по итогам проверки:**

Комиссия установила, что вся приготовленная пища соответствует нормам питания. Еда доброкачественная.

**Члены комиссии:**

Истианиди Н.В. – заместитель директора по ВР Истианиди

Киямова Т.Н. – заместитель директора по ВР Киямова

Губарева И.А. - медицинская сестра Губарева

Хлобыстина Т.Н. – председатель родительского комитета Хлобыстина

Карпенко Н.М. – член попечительского совета Карпенко

**АКТ № 4**  
**мониторинга качества питания детей**

от 29 сентября 2023 года

КГУ «Общеобразовательная школа №3»

Комиссия по мониторингу качества питания детей (бракеражная комиссия) осуществила проверку школьной столовой

**в составе:**

*Истианиди Н.В.* – заместитель директора по ВР

*Киямова Т.Н.* – заместитель директора по ВР

*Губарева И.А.* - медицинская сестра

*Хлобыстина Т.Н.* – председатель родительского комитета

*Карпенко Н.М.* – член попечительского совета

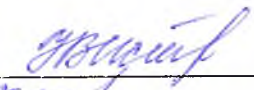
В ходе проверки выявлено:


1. При посещении пищеблока нарушений санитарных норм не обнаружено. Посуда моется в отдельном помещении (моечная) с применением дезинфицирующих и моющих средств.
2. Температурный режим хранения продуктов выполняется. На столе для разделки рыбы чисто, посторонний запах не присутствует. Во всех помещениях сухо. Инвентарь промаркирован.
3. Для учеников организованы посадочные места. Дети перед едой моют руки, правильно пользуются столовыми приборами, вытирают рот после принятия пищи.
4. Членами Комиссии были сняты пробы, результаты которых были следующими – пища доброкачественная в пределах нормы. Проверенная продукция соответствует нормам.
5. Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражаются перечень входящих продуктов в блюдо, их массу в граммах «брутто», вес «нетто» готового блюда (выход блюда), химический состав (в граммах), калорийность, сведения о технологии приготовления блюд.

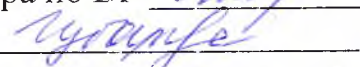
**Выводы и рекомендации по итогам проверки:**


Комиссия установила, что приготовленная пища соответствует нормам питания. Еда доброкачественная.

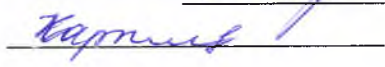
**Члены комиссии:**

Истианиди Н.В. – заместитель директора по ВР 

Киямова Т.Н. – заместитель директора по ВР 

Губарева И.А. – медицинская сестра 

Хлобыстина Т.Н. – председатель родительского комитета 

Карпенко Н.М. – член попечительского совета 

**АКТ № 5**  
**мониторинга качества питания детей**

от 12 октября 2023 года

КГУ «Общеобразовательная школа №3»

Комиссия по мониторингу качества питания детей (бракеражная комиссия) осуществила проверку школьной столовой

**в составе:**

*Истианиди Н.В.* – заместитель директора по ВР

*Киямова Т.Н.* – заместитель директора по ВР

*Губарева И.А.* - медицинская сестра

*Хлобыстина Т.Н.* – председатель родительского комитета

*Карпенко Н.М.* – член попечительского совета

Комиссии по мониторингу качества питания детей 12 октября 2023 года проверили работу школьной столовой и составили настоящий акт о том, что блюда приготовлены в соответствии с меню, утвержденным руководителем ГУ «Отдел образования Осакаровского района». В школе обучается 217 учащихся. Бесплатным питанием обеспечены 97 учащихся (1-4 классы 76, 5-11 классы 21). Столовая оборудована на 120 посадочных мест. Ежедневно организуется одноразовое горячее питание для всех учащихся школы.

Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологической картой. Члены комиссии присутствовали при закладке продуктов. Каша рисовая и биточек имеют приятный вкус, изготовлены по технологии. Приготовление вкусное и качественное. Имеется меню на две недели, меню разнообразное, хорошее. Имеются в наличии технологические карты на каши, салаты, мучные изделия и напитки. Калькуляция составлена правильно.

Работники столовой прошли медицинский осмотр. Работают в спецодежде.

Санитарный день пятница, уборки ежедневные, 1 раз в неделю генеральная уборка. На стенде в столовой вывешены 10-дневное меню, график дежурства, книга отзывов и предложений.

Суточная проба имеется, находится в холодильнике и оставляется на 2 суток.

**Члены комиссии:**

*Истианиди Н.В.* – заместитель директора по ВР \_\_\_\_\_

*Киямова Т.Н.* – заместитель директора по ВР \_\_\_\_\_

*Губарева И.А.* - медицинская сестра \_\_\_\_\_

*Хлобыстина Т.Н.* – председатель родительского комитета \_\_\_\_\_

*Карпенко Н.М.* – член попечительского совета \_\_\_\_\_

АКТ мониторинга качества питания № 6

Дата 24.10.2023г.

№ 6

Организация образования КГУ, Общеобразовательная средняя школа №3

Поставщик услуги (при наличии) ТОО "Shah company 747"

Комиссия в составе:

Зам по ВР Кемешева Т.Н.

Зам по ВР Митибаева Н.В.

Мурсыре Исмаил Губарова И.А.

Работник столовой Росбаева А.С.

Председатель ред. комитета Дюбебаева М.Н.

Мониторинг столовой (пищеблока) по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
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		+		
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо, 2 блюда	+			

Линия раздачи 3 блюда (запрещено остужать в алюминиевой посуде)	+		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)	+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие пакетов и хранение столовых приборов ручками вверх)	+		
Витаминизация блюда	не проводится		
Наличие изготовления, реализации и использования запрещенных блюд и продуктов	+		
Использование охлажденной птицепродукции	+		
Наличие реализации несвязанных с питанием товаров	+		
Количество посадочных мест	120		
Организация приема пищи			
Время подачи блюд с момента приготовления	10'40		
Время подачи блюд с момента приготовления	11'40		
Количество выказов для мытья рук	1		
Наличие мыла	+		
Наличие <u>отображенных</u> или элекрополотенцев	+		
Состояние мебели	+		
Средства для обработки столов	+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов	+		
Достаточность и наличие записанных комплектов посуды	+		
Санитарное состояние столовой	+		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)	+		
Состояние помещений пищеблока			



Наличие инструкции «Правила мытья посуды»	+		
Исправность систем горячего и <u>холодного водоснабжения, водонагревателей</u>	+		
Исправность систем водосточных	<i>не имеется</i>		
Исправность систем отопления	+		
Исправность систем освещения	+		
Исправность систем вентиляции	+		
Наличие в помещениях производственных помещениях пешеходных дорожек с защитным покрытием, светильники с влагозащитным покрытием	+		
Наличие условий для мытья, мойки тарки, хранения столовой посуды отдельно для кухонной посуды	+		
Наличие моющих средств	+		
Условия хранения и маркировки моющих средств (отдельно и закрытой таре)	+		
Соблюдение сроков хранения моющих средств	+		
Наличие сертификатов на моющие средства	—		
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов	+		
Маркировка ёмкости для сбора пищевых отходов	+		
Обработка отходов для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный).	<i>Дезинфицирующее р-р - 0,03%. Росбелка</i>		
Соблюдение чистоты: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды	+		
Наличие режима уборки в помещениях	+		
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудниками	+		
Соблюдение правил применения средств			

Склады			
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах.		+	
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, психрометра на складе температурный режим		+	
Соблюдение товарного соседства		+	
Наличие и соблюдение сроков годности на пищевой продукции		+	
Хранение ящиков в ларях, подтоварниках (в маркированных ёмкостях на <u>поддонах</u> )		+	
Санитарное состояние складов		+	
Холодильники			
Маркировка и предназначение холодильного оборудования		<del>+</del> / -	
Наличие термометров		+	
Соблюдение товарного соседства		+	
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+	
Санитарное состояние холодильного оборудования		+	
Условия и правильность хранения суточных проб		48% +	
Мясной цех			
Маркировка оборудования и инвентаря		+	
Санитарное состояние		_____	
Овощной цех			
Маркировка оборудования и инвентаря		+	
Санитарное состояние		_____	
Мучной цех			

Маркировка оборудования и инвентаря	2		
Санитарное состояние	2		
<b>Хлебный жем</b>			
Маркировка оборудования и инвентаря	+		
Наличие раствора уксуса для обработки полок для крашения хлеба	+		
Наличие <u>весов</u> и <u>метки</u> для сбора крошек хлеба	+		
Санитарное состояние	<hr/>		
<b>Варочный котел</b>			
Маркировка оборудования и инвентаря	+		
Исправность и состояние электрооборудования	+		
Санитарное состояние	<hr/>		
<b>Хранение и использование яиц</b>			
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность	2		
Условия хранения яиц	2		
Маршрутные карты емкости для мытья и обработки яиц	2		
Средство для мытья яиц	2		
Бактерицидные лампы	2		
Бюджет	2		
Перечень документов реальной бюджетной продукции (прайв-лист), утвержденный органами ФФ образования	2		
Наличие щеточек	2		
Соблюдение условий хранения	<hr/>		
Соблюдение условий и сроков реализации	2		
Санитарное состояние	<hr/>		
Документы	2		

<b>Склады</b>			
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах.		+	
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, психрометра на складе. Температурный режим		+	
Соблюдение санитарного соседства		+	
Наличие и соблюдение сроков годности на пищевой продукции		+	
Хранение овощей в ящиках, подтоварниках (в маркированных ёмкостях <u>на поддонах</u> )		+	
Санитарное состояние склада		+	
<b>Холодильники</b>			
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		<del>+</del> / -	
Наличие термометров		+	
Соблюдение санитарного соседства		+	
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+	
Санитарное состояние холодильного оборудования		+	
Условия и правильность хранения суточных проб		48% +	
<b>Мясной цех</b>			
Маркировка оборудования и инвентаря		+	
Санитарное состояние		_____	
<b>Овощной цех</b>			
Маркировка оборудования и инвентаря		+	
Санитарное состояние		_____	
<b>Мучной цех</b>			

Маркировка оборудования и инвентаря	+		
Санитарное состояние			
<b>Хлебный цех</b>			
Маркировка оборудования и инвентаря	+		
Наличие раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба	+		
Наличие <u>шпатели</u> и <u>сетки</u> для сбора крошек хлеба	+		
Санитарное состояние	<hr/>		
<b>Варочный цех</b>			
Маркировка оборудования и инвентаря	+		
Исправность и состояние электрооборудования	+		
Санитарное состояние	<hr/>		
<b>Хранение и использование яиц</b>			
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность			
Условия хранения яиц			
Маркировка емкостей для мытья и обработки яиц			
Средство для мытья яиц			
Бактериальный анализ			
<b>Буфет</b>			
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (лайт-лист) утвержденный органом по образованию			
Наличие этикеток			
Соблюдение условий хранения			
Соблюдение условий и сроков реализации			
Санитарное состояние			
Документы			

Договора с поставщиками продуктов питания	имеется в РСО всего 1 шт			
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт	в РСО			
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 <u>окт</u> месяц <u>23</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	+			
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	не	имеется		
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 mosquito сетки	не	имеется		
<b>Итого</b>				

**В результате проверки установлено:**

Доля ответственности поступившей продукции соств. нормам. Отсутствие журналов бракеража. Продукция, вносимая в котлоагрегат, не вощена. Нормы пощ. проф. журнал провер. ген. учета, журнал реестр 7<sup>о</sup> репч. не. Имеемся журналы санитарии. Очень важно ошод. Сохран. книжки в наличии у раб. кухни (пересмотр прогред). Не найдены ни одна нет маркировки в примарной. Кош. оборудовании. Сут проб в наличии

**Подписи комиссии:**

Химичева Д. Н.  
Исмаилов И. В.  
Тубаева И. А.  
Рогачева А. С.  
Хасратова И. И.

Проф. Хасратова И. И.

Директор КГУ ОШ№3 \_\_\_\_\_ Савушкин В.Б.

**АКТ № 7**  
**мониторинга качества питания детей**

от 10 ноября 2023 года

КГУ «Общеобразовательная школа №3»

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой

**в составе:**

*Истианиди Н.В.* – заместитель директора по ВР

*Губарева И.А.* - медицинская сестра

*Замолотова А.Т.* – председатель профсоюзной организации

Мы, нижеподписавшиеся в составе комиссии зам. директора по ВР, школьная медсестра, председатель профсоюзной организации 10 ноября 2023 года проверили работу школьной столовой и составили настоящий акт о том, что блюда приготовлены в соответствии с меню, утверждённым руководителем ГУ «Отдел образования Осакаровского района». В школе обучается 221 учащийся. Бесплатным питанием обеспечены 100 учащихся (1-4 классы 79, 5-11 классы 21). Столовая оборудована на 120 посадочных мест. Ежедневно организуется одноразовое горячее питание для всех учащихся школы.

Дети питаются организовано, к их приходу уже накрыты столы, руки моют перед столовой.

Работники столовой прошли медицинский осмотр. Работают в спецодежде.

Санитарный день пятница, уборки ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка. На стенде в столовой вывешены 10-дневное меню, график дежурства, книга отзывов и предложений.

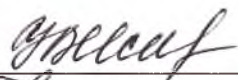
Суточная проба имеется, находится в холодильнике и оставляется на 2 суток.

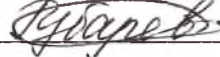
**Члены комиссии:**

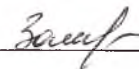
*Истианиди Н.В.* – заместитель директора по ВР

*Губарева И.А.* - медицинская сестра

*Замолотова А.Т.* – председатель профсоюзной организации









**АКТ № 3**  
**мониторинга качества питания**

от 22 ноября 2023 года

КГУ «Общеобразовательная школа №3»

Комиссия по мониторингу качества питания детей (бракеражная комиссия) осуществила проверку школьной столовой

**в составе:**

*Истианиди Н.В.* – заместитель директора по ВР

*Губарева И.А.* - медицинская сестра

*Карпенко Н.М.* – член Попечительского совета

Мы, нижеподписавшиеся в составе комиссии зам. директора по ВР, школьная медсестра, член Попечительского совета 22 ноября 2023 года проверили работу школьной столовой и составили настоящий акт о том, что блюда приготовлены в соответствии с меню, утверждённым руководителем ГУ «Отдел образования Осакаровского района». В школе обучается 221 учащийся. Бесплатным питанием обеспечены 100 учащихся (1-4 классы 79, 5-11 классы 21). Столовая оборудована на 100 посадочных мест. Ежедневно организуется одноразовое горячее питание для всех учащихся школы.

Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологической картой.

На момент проверки 22.11.2023г. было приготовлено следующее:

Наименование блюда	Выход блюда, г	
	1-4 классы	5-11 классы
Каша молочная кукурузная со сливочным маслом	150	-
Бублик	40	40
Компот	200	-
Хлеб (ржано-пшеничный)	20	40
Жаркое по домашнему	-	250
Чай с медом	-	200

Приготовление вкусное и качественное. Имеется меню на две недели, меню разнообразное, хорошее.

Работники столовой прошли медицинский осмотр. Работают в спецодежде. Санитарный день пятница, уборки ежедневно, 1 раз в неделю

генеральная уборка. На стенде в столовой вывешены 10-дневное меню, график дежурства, книга отзывов и предложений.

Суточная проба имеется, находится в холодильнике и оставляется на 2 суток.

**Члены комиссии:**

*Истианиди Н.В.* – заместитель директора по ВР

*Губарева И.А.* - медицинская сестра

*Карпенко Н.М.* – член Попечительского совета







**АКТ № 9**  
**проверки школьной столовой бракеражной комиссией**

от 08 декабря 2023 года

КГУ «Общеобразовательная школа №3»

Комиссия по мониторингу качества питания детей (бракеражная комиссия) осуществила проверку школьной столовой

**в составе:**

*Истианиди Н.В.* – социальный педагог

*Губарева И.А.* - медицинская сестра

*Киямова Т.Н.* – заместитель директора по ВР

В ходе проверки выявлено:

1. Что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах.
2. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.
3. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
4. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.
5. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.
6. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.
7. Проверили внешний вид работников пищеблока.

**Члены комиссии:**

*Истианиди Н.В.* – социальный педагог \_\_\_\_\_

*Губарева И.А.* - медицинская сестра \_\_\_\_\_

*Киямова Т.Н.* – заместитель директора по ВР \_\_\_\_\_

**АКТ № 10**  
**проверки школьной столовой бракеражной комиссией**

от 20 декабря 2023 года

КГУ «Общеобразовательная школа №3»

Комиссия по мониторингу качества питания детей (бракеражная комиссия) осуществила проверку школьной столовой

**в составе:**

*Истианиди Н.В.* – социальный педагог

*Киямова Т.Н.* – заместитель директора по ВР

*Олейникова М.Н.* – учитель начальных классов (3а класс)

Мы, нижеподписавшиеся в составе комиссии зам. директора по ВР, школьная медсестра, учитель начальных классов 28 декабря 2022 года проверили работу школьной столовой и составили настоящий акт о том, что блюда приготовлены в соответствии с меню, утверждённым руководителем ГУ «Отдел образования Осакаровского района». В школе обучается 205 учащихся. Бесплатным питанием обеспечены 100 учащихся (1-4 классы 79, 5-11 классы 21). Столовая оборудована на 100 посадочных мест. Ежедневно организуется одноразовое горячее питание для всех учащихся школы.

Имеется меню на две недели.

Работники столовой прошли медицинский осмотр. Работают в спецодежде.

Санитарный день пятница, уборки ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка. На стенде в столовой вывешены 10-дневное меню, график дежурства, книга отзывов и предложений.

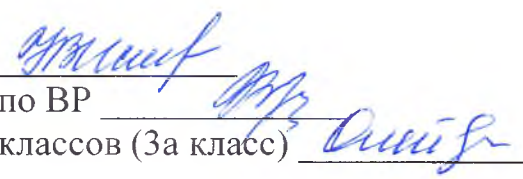
Суточная проба имеется, находится в холодильнике и оставляется на 2 суток.

**Члены комиссии:**

*Истианиди Н.В.* – социальный педагог

*Киямова Т.Н.* – заместитель директора по ВР

*Олейникова М.Н.* – учитель начальных классов (3а класс)



Акт № 11  
Бракеражной комиссии  
От 09.01.2024 г.

Мы члены бракеражной комиссии КГУ ОШ№3, в составе 4 человек

1. Киямова Т.Н. - Зам ВР
2. Истианиди Н.В. - социальный педагог
3. Губарева И.А. – медицинский работник
4. Хлобыстина Т.Н. - председатель родительского комитета.


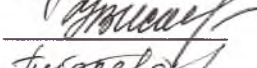
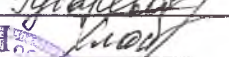

Цель проверки:

1. Исключить использование некачественной продукции.

В ходе проверки выявлено:

1. Вся поступающая продукция имеет сертификаты качества, согласно которым соблюдаются сроки хранения, реализации, температурный режим.
2. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.

Члены комиссии:

1. Киямова Т.Н. 
2. Истианиди Н.В. 
3. Губарева И.А. 
4. Хлобыстина Т.Н. 

Директор



Савушкин В.Б.