

АКТ № 5
мониторинга качества питания

Дата 29.11.2017

КГУ «ОШ №4»

ИП «Конакбаева А.Е.»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Хасенова М.Б.

Секретарь комиссии – Фомичева Е.Н.

Заместитель директора по ВР Браун Д.А.

Фельдшер школы – Нурпеисова С.С.

Представитель попечительского совета: Шаадт В.В., Сулейменова И.И

Член родительского комитета школы: Газизова М.Ж.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требует ся	Соответст вует	Не соот- ветствует	Приме- чание
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		+		
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		+		108
Количество раковин для мытья рук		+		6
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		+		

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		+		
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		+		
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или		+		

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)		+		Угар Кол Рейтин мт.
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, гигрометра на складе		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		

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-витаминизация»		~~+~~		не представлено
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		+		
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		+		

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, маркировки		+		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		
Наличие москитной сетки		+		
Итого				

Заключение по организации питания
на территории

Подписи комиссии:

Председатель комиссии – Хасенова М.Б.

Секретарь комиссии – Фомичева Е.Н.

Заместитель директора по УВР- Браун Д.А.

Фельдшер школы – Нурпейсова С.С.

Представители попечительского совета: Шаадт В.В. Сулейменова И.И.

Член родительского комитета школы: Газизова М.Ж.

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный повар (при организации питания организацией образования)

Ознакомлен С.М. Исметов (подпись) Исметов

АКТ № 2
мониторинга качества питания

Дата 20.10.2022

КТУ «ОШ №4»

ИП «Конакбаева А.Е.»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Хасенова М.Б.

Секретарь комиссии – Фомичева Е.Н.

Заместитель директора по ВР Токмолдин С.С.

Фельдшер школы – Нурпеисова С.С.

Представитель попечительского совета: Шаадт В.В., Трошина С.В.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требует ся	Соответст вует	Не соот- ветствует	Приме- чание
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 блюда (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		+		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминация блюда				не проведено
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		+		
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		108		
Количество раковин для мытья рук		6		
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		+		

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		+		
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		+		
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		+		
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 микрогравм		+		
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		
Журнал регистрации температурного режима холодильников		+		

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)		+		Результат Т.Д.
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, гигрометра на складе		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		

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, маркировки		+		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		
Наличие москитной сетки		+		
Итого				

Оборудование и санитарное состояние пищеблока находится в хорошем состоянии. Старшие помощники соответствуют требованиям. Соблюдаются условия и сроки хранения продуктов.

Подписи комиссии:

Председатель комиссии – Хасенова М.Б. 

Секретарь комиссии – Фомичева Е.Н. 

Заместитель директора по УВР-Токмолдин С.С. 

Фельдшер школы – Нурпенсова С.С. 

Представители попечительского совета: Шаадт В.В. 

Трошина С.В. 

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и /или ответственный повар (при организации питания организацией образования)

Ознакомлен Семинкина М. (подпись) 

АКТ № 1

по результатам проверки бракеражной комиссии школьной столовой

от « 14 » 09 2022г.

Комиссия в составе:

Хасенова М.Б.- директор

Токмолдин С.С.-заместитель директора по ВР

Нурпеисова С.С.-фельдшер школы

Фомичева Е.Н.-социальный педагог

Трошина С.В.-председатель родительского комитета

Провела проверку школьной столовой по следующим вопросам:

- 1.Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное
- 2.Организация приема пищи учащимися по графику
- 3.Соблюдение графика питания соблюдается
- 4.Соответствие меню (дня) 1 день Второе блюдо:
кабаса говядина (зудово), тарнир, макарона от.
вареные, хлеб-пшеничный, чай зеленый сладкий, мед.
- 5.Наличие сертификатов на продукцию имеются
- 6.Соблюдение условий и сроки хранения продуктов соблюдается
- 7.Сроки реализации поступившей продукции выполняются
- 8.Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции (соответствуют нормам, не соответствуют требованиям) соответствуют
- 9.Вкусовые качества блюда соответствует норме:
макарона хорошо проваренные, но не слишком,
сauce умеренно соленой, мед корицы не по ср.
- 10.Условия хранения суточной пробы (соответствуют нормам, не соответствуют требованиям) соответствует
- 11.Технологическое и холодильное оборудование в исправном состоянии

В результате проверки

установлено: соответствие требованиям
санитарно-гигиенических норм.
Нарушений не выявлено

Члены комиссии:

Хасенова М.Б.

Токмолдин С.С.

Нурпеисова С.С.

Фомичева Е.Н.

Трошина С.В.

Комиссия в составе:

Хасенова М.Б. - директор школы
 Бускеева К.Е. - заместитель директора по УВР
 Нурпеисова С.С. - фельдшер школы
 Фомичева Е.Н. - социальный педагог
 Трошина С.В. - председатель родительского комитета

Провела проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительно
2. Организация приема пищи учащимися по графику
3. Соблюдение графика питания соблюдается
4. Наличие заверенного меню есть
5. Соответствие меню (дня) соответствует
6. Наличие журналов:
 - бракеражный есть
 - качества готовой продукции есть
7. Наличие сертификатов на продукцию есть
8. Запрещенные изделия, продукция нет
9. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов соответствуют
10. Сроки реализации поступившей продукции соблюдено
11. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции (соответствуют нормам, не соответствуют требованиям) соответствуют
12. На день проверки согласно меню было приготовлено следующее:

№ п/п	Наименование блюда
1	Зурница тушеная в соусе
2	пармезан картофельное пюре
3	хлеб
4	чай черный
5	кондитерское изделие - булочка

13. Вкусовые качества Картофельное пюре имеет водянистую консистенцию
14. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд соблюдается
15. Условия хранения суточной пробы (соответствуют нормам, не соответствуют требованиям) соответствует
16. Технологическое и холодильное оборудование в исправном состоянии

Замечание не выявлено

Рекомендации соблюдение технологических карт в приготовлении блюд.

Члены комиссии:

Хасенова М.Б. [подпись]
 Бускеева К.Е. [подпись]
 Нурпеисова С.С. [подпись]
 Фомичева Е.Н. [подпись]
 Трошина С.В. [подпись]

проверки бракеражной комиссии школьной столовой

Дата проверки: 14.11.2022

Время проверки: 10.40

Состав комиссии:

1. Касенова М. Б. - директор школы
2. Паничева Е. Н. - бухгалтер школы
3. Куртеева С. С. - фельдшер школы
4. Трошина С. В. - председатель родительского комитета

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

1. Технологическое и холодильное оборудование в исправном состоянии
2. Нарушений на пищеблоке не выявлено
3. Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока соблюдается
4. Чистота и целостность столовых приборов Посуда чистая, в нужном количестве
5. Завершенное ежедневное меню имеется
6. Суточная проба имеется, срок хранения 48 часов
7. Меню: 14.11.2022

Контрольное взвешивание готовой продукции

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	<u>Шарлотт из яблок курица</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	
2	<u>Хлеб пшеничный</u>	<u>20</u>	<u>23-25</u>	<u>+3; +5</u>
3	<u>картофель пюре</u>	<u>100</u>	<u>100</u>	
4				

8. Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют возрастным категориям детей

9. Проводится ежедневный бракераж готовой продукции фельдшером школы Куртеевой С. С.

10. Выпуск готовой продукции и качество завоаемых продуктов питания контролируется поваром столовой, фельдшером школы. Продуктов с просроченным сроком не выявлено

Члены комиссии:

М. Б. Касенова
С. С. Куртеева
Е. Н. Паничева
С. В. Трошина

АКТ № 6

по результатам проверки бракеражной комиссии школьной столовой

от « 25 » ноября 2022г.

Комиссия в составе:

Хасенова М.Б.- директор школы

Браун Д.В.-заместитель директора по ВР

Нурписова С.С.-фельдшер школы

Фомичева Е.Н.-социальный педагог

Трошина С.В.-председатель родительского комитета

Провела проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное
2. Организация приема пищи учащимися по графику
3. Соблюдение графика питания соблюдается
4. Соответствие меню (дня) Меню для соответствует 4-х недельному циклическому меню.
5. Наличие сертификатов на продукцию имеются
6. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов соблюдаются
7. Сроки реализации поступившей продукции соблюдаются
8. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции (соответствуют нормам, не соответствуют требованиям) соответствуют нормам
9. Вкусовые качества соответствуют предъявленным требованиям. Технологическая приготовленная еда соблюдается.
10. Условия хранения суточной пробы (соответствуют нормам, не соответствуют требованиям) соответствует
11. Технологическое и холодильное оборудование в исправном состоянии

В результате проверки

установлено: Объем приготовленного мяса соответствует одному разовому порциям и количеству обучающихся согласно меню на 25.11.22г. Масса порционных блюд соответствует формуле Бюффе. Некрытый в технологический приготовленный пищи нет.

Члены комиссии:

Хасенова М.Б. 

Браун Д.А. 

Нурписова С.С. 

Фомичева Е.Н. 

Трошина С.В. 

АКТ № 7
по результатам проверки бракеражной комиссии школьной столовой

09.12.2022г.

Бракеражной комиссией в составе: Хасеновой М.Б., Браун Д.А., Фомичевой Е.Н., Трошиной С.В. проведена проверка школьной столовой:

Проверкой установлено:

1. При осмотре пищеблока нарушений санитарных норм не выявлено. В помещении сухо. Температурный режим хранения продуктов выполняется.
2. Холодильно-технологическое оборудование столовой находится в исправном состоянии
3. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.
4. Сертификаты качества на продукты имеются. Скоропортящиеся продукты хранятся в холодильнике. Сухие продукты хранятся на складе на стеллажах и полках, товарное соседство соблюдается
5. Суточные пробы отобраны, хранятся в холодильнике.
6. Посуда без сколов, в чистом состоянии. Запах моющих средств на посуде отсутствует.
7. Блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены.
8. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.

Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.

Журналы контроля качества готовой пищи и бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья заполняются своевременно.

Холодильно-технологического оборудования столовой находится в исправном состоянии. Меню вывешено в обеденный зал, соответствует четырехнедельному (первая неделя, 5-ый день) циклическому меню «Зима-весна».

Меню на 09.12.2022 года

Суп лапша с мясом курицы

Сүзбеше

Чай черный сладкий

Хлеб пшеничный

Сняты пробы с готовой продукции. Оценка блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию.

Вкусовые качества блюд хорошие.

Члены комиссии:

Хасенова М.Б.

Браун Д.А.

Фомичева Е.Н.

Трошина С.В.