

АКТ мониторинга качества питания\*

Дата 01.09.2023  
 № 2  
 Организация образования СОШ № 31  
 Поставщик услуги (при наличии) ИП Касимбекова  
 Комиссия в составе:

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				блюда не готовились
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)		✓		
Витаминизация блюда		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		✓		
Использование охлажденной птицепродукции		✓		
Наличие реализации несвязанных с питанием товаров				нет
Количество посадочных мест		86		
<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		✓		
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 гермометра, психрометра на складе/температурный режим		✓		
Соблюдение товарного соседства		✓		
Наличие и соблюдение сроков годности на пищевой продукции		✓		
Хранение овощей в ларях, подтоварниках (в маркированных емкостях 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		✓		
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		✓		
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		✓		
Итого				

В результате проверки установлено:

На момент проверки бюджета не готовились, бюджет не раздался. Но все выполнено приказом розмного акта сменная соответствует санитарным нормам.

Подписи комиссии:

А. М. Иванова  
В. М. Иванова

С. М. Рубинова  
М. М. Магидекина

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги), в случае организации питания организацией образования - ответственное лицо ознакомлен С. М. Рубинова (подпись)

Примечание - \*С учетом материально-технической базы пищеблоков (столовых) объектов образования по инициативе Комиссии, Межведомственная экспертная группа может вносить изменения уточняющего характера в Акт мониторинга качества питания.

Акт проверки  
Организации питания и эффективности системы питания  
« 15 » 09 2023 год

Целью проверки являлись:

--условия хранения продуктов питания, качество имеющихся в наличии продуктов, соблюдение сроков их реализации.

В ходе проверки комиссия установила:

1. На момент проверки качество продуктов, находящихся на пищеблоках и в складских помещениях, соответствует установленным требованиям. Ассортимент продуктов питания и продукции разнообразен, качество блюд соответствует нормам. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется заведующим производством и медицинским работником школы, проводится бракераж готовой продукции. Продукция хранится в приспособленных помещениях, складские помещения для хранения продуктов отсутствуют. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.

Выводы по проверке:

- классным руководителям продолжить работу по пропаганде здорового питания среди учащихся и родителей;
- бракеражной комиссии продолжить контроль за качеством готовой продукции;
- признать уровень организации питания в школьной столовой на сегодняшний день удовлетворительным.

Ознакомлена

Ошкеева Е. В.

Ошкеева Е. В.

Дата проведения: 15.09.23г.

Проверку школьной столовой на основании плана работы общественной комиссии по питанию в СОШ №31 провели:

Председатель комиссии Молдабекова А.М.

Заместитель председателя Султашева А.К.

Ответственная по питанию Султашева А.К.

Мед.сестра Мельжанова Н.

Член Попечительского совета Мельжанова Н.

**АКТ**  
**проверки школьной столовой комиссией по мониторингу**  
**за качеством питания в столовой**

Дата посещения: 13.02.2022 № 5

Члены мониторинговой группы (Ф.И.О. с указанием должности) в составе: \_\_\_\_\_

Молодцова А. М. ЗДВР.

Султанова А. К. соуправляющий

Алижанова Т. родитель 1Б.

Эсен родитель 1Б.

Наименование организации образования: МКОУ Касимбеков

Поставщик услуги (при наличии) \_\_\_\_\_

№, дата санитарно-эпидемиологического заключения на деятельность столовой (пищеблока) \_\_\_\_\_

Контингент организации образования (чел.): 180

Количество сотрудников пищеблока, (чел.): 2

(соответствие требованиям Правил организации питания)

Количество детей, охваченных бесплатным питанием (чел.) \_\_\_\_\_

Проектная мощность посадочных мест в столовой \_\_\_\_\_

Ответственный работник, обеспечивающий контроль за соблюдением организации питания \_\_\_\_\_

№	Показатель	Соответствует (имеется)	Не соответствует (не имеется)	Примечание
1	Организация приема пищи детей (обеспечение организованного посещения столовой)	+		
2	Создание условий для приема пищи детьми (наличие и состояние раковин, сушилок, наличие мыла и др.)	+		
3	Общее санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала с учетом требований:	+		
4	Соблюдение питьевого режима обучающихся	+		
5	Наличие меню с указанием выхода готового блюда (перспективное, утвержденное органом образования, ежедневное)	+		
6	Соответствие перспективного меню для			

	отдельных категорий детей одноразовым нормам питания, утвержденным ПП РК от 12 марта 2012 года №320 (15 приложение)	+		
7	Соответствие ежедневного меню перспективному (в день посещения)	+		
8	Соответствие фактического рациона питания (в день посещения) ежедневному, перспективному меню	+		
9	Наличие сведений об используемом перечне продуктов питания с приложением документов, удостоверяющих их качество и безопасность (копии сертификатов)	+		

В результате проверки установлено:

Замечаний нет.

Члены комиссии:

Альмашева А. А.  
Магабеева А. М.

Арендатор столовой ознакомлен Ошкына (подпись) Ошкына Е. В