

АКТ мониторинга качества питания

Дата 07.11.22

Организация образования СОШ№26

Поставщик услуги (при наличии) Рубанова И.В.

Комиссия в составе:

1.Щербаковой Л.А.

2.Медетовой А.Р.

3.Сачановой Ш.Т.

4.Абдуллаевой Л.Э.

5.Маник Л.П.

6.Ахметовой Д.О.

7.Калиевой М.М.

Произвели проверку в школьной столовой по следующим параметрам:

Организация питания детей 1Б классы в период карантина (дерматофития).
Количество учащихся 24.

Установлено:

Дети питаются за отдельно выделенным карантинным столом, в определенное время. Столы и стулья обрабатываются специальным дезинфицирующим 0,1% раствором ДП2Т сразу после приёма детьми пищи.

Посуда без остатков пищи погружается на 60 мин. в 0,1% раствором ДП2Т.
Уборочный инвентарь замачивается в 0,2% растворе ДП2Т на 120 минут.

Решение: строго контролировать и соблюдать карантинные требования

Директор СОШ№26:
Арендатор столовой



Л.А. Щербакова
И.В. Рубанова



Члены комиссии:

Медетова А.Р. *[Signature]*
Маник Л.П. *[Signature]*
Ахметова Д.О. *[Signature]*
Сачанова Ш.Т. *[Signature]*
Калиева М.М. *[Signature]*

АКТ мониторинга качества питания*

Дата 7.11.22

№ 6

Организация образования СМН 26

Поставщик услуги (при наличии) Руфанова И.И.

Комиссия в составе:

Цербаковой Л.А.

Меретовой Т.Р.

Савиной Л.П.

Камышевой М.М.

Ахметовой Я.О.

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 | | соот-ем | | № 501.КР.244VBS00098642 от 22.01.18 |
| Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки | | | | |
| Соответствие ежедневного меню перспективному меню | | соот-ем | | |
| Соблюдение графика работы столовой | | соот-ем | | |
| Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам | | соот-ем | | |
| Наличие утвержденного прайса на свободное меню | | нет | | |
| Организация питьевого режима | | фрагменты не соответствуют | | |
| Качество готовой продукции | | соот-ет | | |
| Наличие запрещенных продуктов | | нет | | |
| Соответствие технологической карте | | соот-ем | | |
| Контрольное взвешивание 10 порций | | | | |
| Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо, 2 блюдо | | нет | | |
| Линия раздачи 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде) | | соот-ем | | |
| Состояние разносов (запрещено использование влажных) | | нет | | нет кассет, ручки вверху |
| Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение столовых приборов ручками вверх) | | соот-ем | | |
| Витаминация блюда | | соот-ем, т.к. нет | | сублиматов, витаминов для детей |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | нет | | не проследить |

| | | | |
|--|--|---|------------|
| Использование охлажденной птицепродукции | | охлажденной нет, замороженной | |
| Наличие реализации несвязанных с питанием товаров | | не реализуется | |
| Количество посадочных мест | | 200 стульев + 35 столов | |
| Организация приема пищи | | | |
| Время подачи блюд с момента приготовления | | 3ч | |
| Время подачи блюд с момента приготовления | | 3ч | |
| Количество раковин для мытья рук | | имеется | |
| Наличие мыла | | имеется | |
| Наличие одноразовых или электрополотенец | | одноразовые полотенце | |
| Состояние мебели | | удовлет-е | |
| Средства для обработки столов | | АТТ-2Т соот-ст | нормативам |
| Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов | | имеется | |
| Достаточность и наличие запасного комплекта посуды | | имеется | |
| Санитарное состояние столовой | | удов-е | |
| Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения) | | маркировка имеется | |
| Состояние помещений пищеблока | | | |
| Наличие инструкции «Правила мытья посуды» | | имеется | |
| Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей | | исправно | |
| Исправность систем водоотведения | | исправно | |
| Исправность систем отопления | | исправно | |
| Исправность систем освещения | | исправно | |
| Исправность систем вентиляции | | исправно | |
| Наличие в производственных помещениях пищеблока, связанных с выделением влаги, светильников с влагозащитным исполнением. | | все светильники с влагозащитным исполнением | |
| Наличие условий для мытья, обработки, хранения столовой и отдельно для кухонной посуды | | соот-ст | |
| Наличие моющих средств | | имеется | |

| | | | |
|---|--|--------------|----------------------|
| анитарное состояние холодильного оборудования | | удов-ое | У холодильных шкафов |
| Условия и правильность хранения суточных проб | | соот-ст | хранится 48 часов |
| Мясной цех <i>стел</i> | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря | | маркированы, | обозначены |
| Санитарное состояние | | удов-ое | |
| Овощной цех | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря | | маркированы | |
| Санитарное состояние | | удов-ое | |
| Мучной цех <i>шкафы</i> | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря | | маркированы | |
| Санитарное состояние | | удов-ое | |
| Хлебный цех <i>стел</i> | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря | | маркированы | |
| Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба | | имеется | |
| Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба | | имеется | |
| Санитарное состояние | | удов-ое | |
| Варочный цех <i>4-электронный, электрической шкафы, электросковороче</i> | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря | | маркированы | |
| Исправность и состояние электрооборудования | | исправны | |
| Санитарное состояние | | удов-ое | |
| Хранение и использование яиц | | | |
| Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность. | | не имеются | |
| Условия хранения яиц | | — | |
| Маркированная емкость для мытья и обработки яиц | | — | |
| Средство для мытья яиц | | — | |
| Бактерицидная лампа | | есть | |

| | | | |
|--|--|---|--|
| Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде) | | в таре укупорены | |
| Соблюдение сроков хранения моющих средств | | соот-ем | |
| Наличие сертификатов на моющие средства | | имеется | |
| Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов | | имеется | |
| Маркировка емкости для сбора пищевых отходов | | маркирована | |
| Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный). | | отв. Равакертсев И.А. по договору | |
| Соблюдение точности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды | | соблюдается | |
| Наличие графика уборки и его соблюдение | | имеется | |
| Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудниками | | соот-ем | |
| Соблюдение условий хранения продуктов | | | |
| Склады | | | |
| Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах. | | на подтоварниках | |
| Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, психрометра на складе/температурный режим | | термометр психрометр имеется | |
| Соблюдение товарного соседства | | соблюдены | |
| Наличие и соблюдение сроков годности на пищевой продукции | | ведется журнал прекращения срока годности товар | |
| Хранение овощей в ларях, подтоварниках (в маркированных ёмкостях на поддонах) | | подтоварниках | |
| Санитарное состояние складов | | удов-ов | |
| Холодильники | | | |
| Маркировка о предназначении холодильного оборудования | | маркирована | |
| Наличие термометров | | имеется | |
| Соблюдение товарного соседства | | соблюдается | |
| Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания | | соблюдены | |

буфет

| | | | |
|--|--|--|-----------------------|
| Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист), утвержденный организацией образования | | имеется | |
| Наличие ценников | | на момент проверки ценников отсутств. | |
| Соблюдение условий хранения | | соблюдены | |
| Соблюдение условий и сроков реализации | | соблюдены | |
| Санитарное состояние | | удов.-ое | |
| Документы | | | |
| Договора с поставщиками продуктов питания | | имеется | |
| Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт | | поставщиками согласно | протокол |
| Сертификаты, декларации о соответствии пищевой продукции, товаросопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость | | есть | сопровод. докум. - 79 |
| Срок реализации поступившей продукции | | соотв.-ем нормам | |
| Технологические карты приготовления блюд | | есть | |
| Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, согласно утвержденной форме | | есть | |
| Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, согласно утвержденной форме | | есть | |
| Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ месяц _____ г. | | т.к. нет критериев-то проверки не проводилась | |
| Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения | | имеется | |
| Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм | | журнал здоровья | |
| Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока | | имеется | |
| Журнал проведения генеральных уборок | | имеется | |
| Журнал регистрации температурного режима холодильников | | есть | |
| Наличие программы производственного контроля | | есть | |
| Бытовая комната | | | |
| Наличие запасных комплектов специальной одежды | | имеется | |
| Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников | | комната | |
| Наличие шкафа для хранения специальной одежды | | имеется | |

| | | | | |
|---|--|---------------------------|--|--|
| Душевая комната, санузел | | душевого нет, санузлов | | |
| Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды) | | соот-ем | | |
| Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки | | соот-ем | | |
| Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, | | место | | |
| Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения. | | ДП-21 | | |
| Наличие москитной сетки | | есть | | |
| Итого | | | | |

В результате проверки установлено:

Стекляное соот-ем санитарно-техническим оборудованием и приборами. Оборудование в шкафу хранения - чистое, герметичное и функциональное. Металлы не окислены.

Меню соот-ем переносному меню на 10 дней.

Фуршетное обслуживание в ассортименте меню (объемом 10 блюд/порций) соот-ем меню.

Подписи комиссии:

И.И. Меретова А.Р.

И.И. Мухоморова А.А.

И.И. Якушев Д.О.

И.И. Саламатова М.И.



Директор 26 Ш. Меретова А.А.
Арендатор Якушев Д.О. Рубцова И.В.

Акт №13
бракеражной комиссии по мониторингу качества питания
от 02.12.2022 г.

Мы, нижеподписавшиеся члены бракеражной комиссии по мониторингу качества питания провели проверку в школьной столовой по следующим параметрам:

Контроль за продажей запрещенных продуктов
Контроль за соблюдением требований к суточным пробам
Контроль за недопущением реализации товаров на пищеблоке

Согласно пункта 119 "Санитарно-эпидемиологических требований к объектам образования" Приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 5 августа 2021 года № ҚР ДСМ-76 в организациях общественного питания объектов воспитания и образования бракеражной комиссией проверены наличие продуктов питания, которые нельзя реализовывать в школьных столовых, а также реализация товаров несвязанных с питанием.

Согласно главе 7 пункта 123 "Санитарно-эпидемиологических требований к объектам образования" Приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 5 августа 2021 года № ҚР ДСМ-76 в организациях общественного питания объектов воспитания и образования бракеражной комиссией проверены наличие суточных проб готовой продукции в соответствии с фактическим меню. Отобранные суточные пробы сохраняются не менее 48 часов в специальном холодильном оборудовании. По истечении 48 часов суточная проба выбрасывается в пищевые отходы.

Установлено:

На момент проверки наличие продуктов питания, которые нельзя реализовывать в школьных столовых, а также реализация товаров несвязанных с питанием не выявлено.

Наличие суточных проб готовой продукции соответствует фактическому меню. Хранение суточных норм соответствует стандартам.

Решение: Поставщику услуг Рубановой И.В. рекомендовано строго соблюдать санитарно - гигиенические правила и требования.

Директор СОШ №26:
Арендатор столовой:

Щербакова Л.А.
Рубанова И.В.

Члены комиссии:

Медетова А.Р. *AM*
Абдураманова А.Т. *AT*
Сиф Нашиев М.М.



АКТ мониторинга качества питания

Дата 09.11.22

Организация образования СОШ№26

Поставщик услуги (при наличии) Рубанова И.В.

Комиссия в составе:

- 1.Щербаковой Л.А.
- 2.Медетовой А.Р.
- 3.Сачановой Ш.Т.
- 4.Абдуллаевой Л.Э
- 5.Маник Л.П.
- 6.Ахметовой Д.О.
- 7.Калиевой М.М.

Произвели проверку в школьной столовой по следующим параметрам:

Организация питания детей 5 В класса в период карантина (дерматофития). Количество учащихся 24.

Установлено:

Дети питаются за отдельно выделенным карантинным столом, в определенное время. Столы и стулья обрабатываются специальным дезинфицирующим 0,1% раствором ДП2Т сразу после приёма детьми пищи.

Посуда без остатков пищи погружается на 60 мин. в 0,1% раствором ДП2Т. Уборочный инвентарь замачивается в 0,2% растворе ДП2Т на 120 минут.

Решение: строго контролировать и соблюдать карантинные требования

Директор СОШ№26:
Арендатор столовой



Л.А. Щербакова
И.В. Рубанова



Члены комиссии:

Медетова А.Р. [Signature]
Сачанова Ш.Т. [Signature]
Ахметова Д.О. [Signature]
Калиева М.М. [Signature]

Акт №14
бракеражной комиссии по мониторингу качества питания
от 09.12.2022 г.

Мы, нижеподписавшиеся члены бракеражной комиссии по мониторингу качества питания провели проверку в школьной столовой по следующим параметрам:

Требования к содержанию оборудования объектов общественного питания (в том числе объектов общественного питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов)

Согласно главе 4 статьи 49 Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16. была проведена проверка:

1. Технологического, холодильного оборудования, моечных ванн, поддонов, подтоварников, стеллажей, контактирующих с пищевой продукцией.
2. Использования посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью;

Установлено:

Технологическое, холодильное оборудование, моечные ванны, поддоны, подтоварники, стеллажи, контактирующие с пищевой продукцией, используются из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, разрешенных к применению, рабочие поверхности которых обеспечивают их очистку, мойку и дезинфекцию. Алюминиевая и дюралюминиевая посуда используется для приготовления и кратковременного хранения пищи. Посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью на момент проверки не обнаружено.

Решение: Поставщику услуг Рубановой И.В. рекомендовано строго соблюдать санитарно - гигиенические правила и требования.

Директор СОШ №26:
Арендатор столовой:

Щербакова Л.А.
Рубанова И.В.



Члены комиссии:

Медетова А.Р. *Медетова А.Р.*
Ахметова Д.О. *Ахметова Д.О.*
Жаппасов С.Е. *Жаппасов С.Е.*
Сағанов М.А. *Сағанов М.А.*
Кашаба М.М. *Кашаба М.М.*

Акт №15
бракеражной комиссии по мониторингу качества питания
от 15.12.2022 г.

Мы, нижеподписавшиеся члены бракеражной комиссии по мониторингу качества питания провели проверку в школьной столовой по следующим параметрам:

Контроль за требованиями к водоснабжению, водоотведению, теплоснабжению, освещению, вентиляции и кондиционированию объекта питания

Установлено:

Количество холодной и горячей воды обеспечивается достаточным для осуществления производства безопасной пищевой продукции.

Горячая и холодная вода подводится ко всем моечным ваннам и раковинам, раковинам для мытья рук персонала и посетителей.

Столовая оборудована централизованной системой теплоснабжения

Столовая оснащена естественным и искусственным освещением в соответствии с документами нормирования. При этом максимально используется естественное освещение. Уровни освещенности в помещениях, на рабочих местах соответствуют

Гигиеническим нормативам согласно подпункту 132-1 пункта 16.

В помещениях для хранения и реализации пищевой продукции используются светильники, предусматривающие предохранение их от повреждения и попадания стекол на пищевую продукцию.

В производственных помещениях, связанных с выделением влаги, используются светильники во влагозащитном исполнении. Система вентиляции и кондиционирования воздуха установлено с учетом расчетной температуры воздуха и кратности воздухообмена в помещениях.

Решение:

Поставщику услуг Рубановой И.В. рекомендовано строго соблюдать санитарно-гигиенические правила и требования.

Директор СОШ №26:
Арендатор столовой:



Щербакова Л.А.
Рубанова И.В.



Члены комиссии:

Меретова А.Р.
Мамеев А.Г.
Будулаева С.З.
Кашева М.М.

АКТ мониторинга качества питания*

Дата 16.11.22

№ 10

Организация образования ООО «СШ № 26»

Поставщик услуги (при наличии) Рубаново-И.В.

Комиссия в составе:

Щербановой Л.А. - председатель бригаир-каше

Медведева А.Л. - зав. ОО «СШ № 26»

Ахмедово З.О. - зам. педагога

Абдураманово Л.З. - член из Комитета

Алиев А.И. - член Комитета

Саганово И.Т. - член Комитета

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 | | имеется | | |
| Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки | | соот-ет | | |
| Соответствие ежедневного меню перспективному меню | | соот-ет | | |
| Соблюдение графика работы столовой | | соблюдается | | |
| Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам | | соблюдается | | |
| Наличие утвержденного прайса на свободное меню | | имеется | | |
| Организация питьевого режима | | соблюдается | | |
| Качество готовой продукции | | соот-ет стандарт | | |
| Наличие запрещенных продуктов | | не имеется | | |
| Соответствие технологической карте | | соот-ет | | |
| Контрольное взвешивание 10 порций | | соот-ет | | |
| Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо, 2 блюдо | | имеется | | |
| Линия раздачи 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде) | | имеется | | |
| Состояние разносов (запрещено использование влажных) | | соот-ет | | |
| Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение столовых приборов ручками вверх) | | имеется | | |
| Витаминизация блюда | | нет | | |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | не производится | | |

| | | | | |
|--|--|-----------------------|--|--|
| Использование охлажденной птицепродукции | | соот-ен | | |
| Наличие реализации несвязанных с питанием товаров | | нет | | |
| Количество посадочных мест | | 100/35 | | |
| Организация приема пищи | | | | |
| Время подачи блюд с момента приготовления | | 38 | | |
| Время подачи блюд с момента приготовления | | 38 | | |
| Количество раковин для мытья рук | | имеется | | |
| Наличие мыла | | имеется | | |
| Наличие одноразовых или электрополотенец | | одноразовые полотенце | | |
| Состояние мебели | | удовое | | |
| Средства для обработки столов | | имеется ДМ-21 | | |
| Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов | | имеется | | |
| Достаточность и наличие запасного комплекта посуды | | включенный | | |
| Санитарное состояние столовой | | удовое | | |
| Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения) | | имеется | | |
| Состояние помещений пищеблока | | | | |
| Наличие инструкции «Правила мытья посуды» | | есть | | |
| Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей | | исправны | | |
| Исправность систем водоотведения | | исправны | | |
| Исправность систем отопления | | исправны | | |
| Исправность систем освещения | | исправны | | |
| Исправность систем вентиляции | | исправны | | |
| Наличие в производственных помещениях пищеблока, связанных с выделением влаги, светильников с влагозащитным исполнением. | | имеется | | |
| Наличие условий для мытья, обработки, хранения столовой и отдельно для кухонной посуды | | соот-ен | | |
| Наличие моющих средств | | соот-ен | | |

| | | | |
|--|--|-------------------------------------|--|
| Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде) | | имеется | |
| Соблюдение сроков хранения моющих средств | | соот-ем | |
| Наличие сертификатов на моющие средства | | имеется | |
| Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов | | есть | |
| Маркировка емкости для сбора пищевых отходов | | имеется | |
| Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный). | | отв. фаста-таб. ЧА по договору | |
| Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды | | соблюдается | |
| Наличие графика уборки и его соблюдение | | имеется | |
| Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудниками | | соот-ем | |
| Соблюдение условий хранения продуктов | | | |
| Склады | | | |
| Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах. | | на подтоварниках | |
| Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, психрометра на складе/температурный режим | | имеется термометр, психрометр | |
| Соблюдение товарного соседства | | соблюдается | |
| Наличие и соблюдение сроков годности на пищевой продукции | | журнал скоропорт. товар | |
| Хранение овощей в ларях, подтоварниках (в маркированных ёмкостях на поддонах) | | на подтоварниках | |
| Санитарное состояние складов | | удов-е | |
| Холодильники | | | |
| Маркировка о предназначении холодильного оборудования | | маркированы | |
| Наличие термометров | | имеется | |
| Соблюдение товарного соседства | | соблюдается | |
| Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания | | соблюдены | |

| | | | | |
|---|--|------------|--|--|
| Санитарное состояние холодильного оборудования | | удов/ое | | |
| Условия и правильность хранения суточных проб | | 48 часов | | |
| Мясной цех | стои по обраб-ке мяса - (чека нет) | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря | | есть | | |
| Санитарное состояние | | удов/ое | | |
| Овощной цех | стои | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря | | есть | | |
| Санитарное состояние | | удов/ое | | |
| Мучной цех | машинка | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря | | есть | | |
| Санитарное состояние | | удов/ое | | |
| Хлебный цех | стои | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря | | есть | | |
| Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба | | есть | | |
| Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба | | есть | | |
| Санитарное состояние | | уд/ое | | |
| Варочный цех | 4-электрониты, жарочный шкаф электросчетчик | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря | | есть | | |
| Исправность и состояние электрооборудования | | исправно | | |
| Санитарное состояние | | удов/ое | | |
| Хранение и использование яиц | | | | |
| Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность. | | не имеется | | |
| Условия хранения яиц | | — | | |
| Маркированная емкость для мытья и обработки яиц | | — | | |
| Средство для мытья яиц | | — | | |
| Бактерицидная лампа | | есть | | |

| | | | |
|--|--|---|--|
| Буфет | | | |
| Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист), утвержденный организацией образования | | на стенке цена есть, но прайс-лист нет | |
| Наличие ценников | | | |
| Соблюдение условий хранения | | соблюдены | |
| Соблюдение условий и сроков реализации | | соблюдены | |
| Санитарное состояние | | удовое | |
| Документы | | | |
| Договора с поставщиками продуктов питания | | имеются | |
| Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт | | поставщиками привозят сами | |
| Сертификаты, декларации о соответствии пищевой продукции, товаросопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость | | имеются сопроводительные документы | |
| Срок реализации поступившей продукции | | сам-ем коробками | |
| Технологические карты приготовления блюд | | имеются | |
| Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, согласно утвержденной форме | | имеется | |
| Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, согласно утвержденной форме | | имеется | |
| Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ месяц _____ г. | | нет | |
| Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения | | есть | |
| Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм | | карточки здоровья | |
| Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока | | есть | |
| Журнал проведения генеральных уборок | | есть | |
| Журнал регистрации температурного режима холодильников | | есть | |
| Наличие программы производственного контроля | | есть | |
| Бытовая комната | | | |
| Наличие запасных комплектов специальной одежды | | есть | |
| Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников | | есть | |
| Наличие шкафа для хранения специальной одежды | | есть | |

| | | | | |
|---|--|------------|--|--|
| Санитарное состояние холодильного оборудования | | удов/ое | | |
| Условия и правильность хранения суточных проб | | 48 часов | | |
| Мясной цех <i>стои по обраб-ке мяса (чека нет)</i> | | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря | | есть | | |
| Санитарное состояние | | удов/ое | | |
| Овощной цех <i>стои</i> | | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря | | есть | | |
| Санитарное состояние | | удов/ое | | |
| Мучной цех <i>машинекорне</i> | | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря | | есть | | |
| Санитарное состояние | | удов/ое | | |
| Хлебный цех <i>стои</i> | | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря | | есть | | |
| Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба | | есть | | |
| Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба | | есть | | |
| Санитарное состояние | | уд/ое | | |
| Варочный цех <i>4-электрониты, жарочный шкаф, электросварочник</i> | | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря | | есть | | |
| Исправность и состояние электрооборудования | | непротны | | |
| Санитарное состояние | | удов/ое | | |
| Хранение и использование яиц | | | | |
| Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность. | | не имеется | | |
| Условия хранения яиц | | — | | |
| Маркированная емкость для мытья и обработки яиц | | — | | |
| Средство для мытья яиц | | — | | |
| Бактерицидная лампа | | есть | | |

| | | | |
|---|--|------|------|
| Душевая комната, санузел | | есть | есть |
| Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды) | | есть | есть |
| Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки | | есть | есть |
| Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, | | есть | есть |
| Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения. | | есть | есть |
| Наличие москитной сетки | | есть | есть |
| Итого | | | |

В результате проверки установлено:

Санитарно-гигиенические нормы и требования соблюдены.
 Нарушений в хранении, реализации и приготовлении пищи не выявлено.

Подписи комиссии:

И.Р. - Мухоморова А.Р.
 М.Н. - Манжик Л.Н.
 М.Т. - Саламатова М.Т.
 Л.З. - Абулдинова Л.З.
 Ж.О. - Жаманбаева Ж.О.



Директор санитарно-эпидемиологической станции
 Манжик Л.Н.
 Руководитель ИП
 Рубанова И.В.

АКТ мониторинга качества питания

Дата 21.11.22

№ акта 12

Организация образования СОШ№26

Поставщик услуги (при наличии) Рубанова И.В.

Комиссия в составе:

- 1.Щербаковой Л.А.
- 2.Медетовой А.Р.
- 3.Сачановой Ш.Т.
- 4.Абдуллаевой Л.Э.
- 5.Маник Л.П.
- 6.Ахметовой Д.О.
- 7.Калиевой М.М.

Произвели проверку в школьной столовой по следующим параметрам:

1. Мониторинг цен на продукцию в столовой, а также соответствие Санитарно-эпидемиологические требования к условиям питания на объектах согласно Приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 5 августа 2021 года № ҚР ДСМ-76.

Комиссия установила:

1. Цены на комплексные обеды – 450 тенге, куда входят:(1-ое, 2-ое, 3-ее и хлеб);
2. Цены на комплексный обед -390 тенге, куда входят: (2-ое, напиток, хлеб)
3. Цены на одно горячее – 300 тенге (манты, хенкали, плов, голубцы и т.д.) 300 гр.
4. Цена на первое блюдо – 250 гр. – 250 тенге.
5. Молочные блюда (каши) – 250 гр. – 250 тенге.
6. Салаты согласно перспективного меню -100 гр. -150 тенге.
7. Третьи блюда:
 - Чай с сахаром - 40 тенге
 - Компот, кисель – 60 тенге
 - Какао – 100 тенге
 - Чай с сахаром, лимоном – 60 тенге.
8. Выпечка:
 - Пицца детская - 130 гр. -200 тенге.
 - Пирожки с картошкой, капустой 100 гр. – 130 тенге.
 - Самса с мясом -130 гр. -200 тенге.
 - Лепешка с сыром -100 гр. -200 тенге
 - Сосиска в тесте -120 гр. -190 тенге
 - Булочки в ассортименте с начинкой -100гр.-130 тенге.
 - Запеканки, кексы, песочники 80 гр. -130 тенге

2. Арендатор столовой Рубанова И.В. предупреждена о том, что согласно санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования" Приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 5 августа 2021 года № ҚР ДСМ-76, Главы 7 пункта 119 В организациях общественного питания объектов воспитания и образования не допускается: продажа кондитерских изделий и сладостей (шоколад, конфеты, печенье) в потребительских упаковках; морсов, квасов; жареных во фритюре изделий;

Газированных, лечебных и лечебно-столовых минеральных вод, сладких безалкогольных напитков, безалкогольных энергетических (тонизирующих) напитков, соков концентрированных диффузионных (за исключением упакованных минеральных и питьевых вод);

Решение:

Вести еженедельный контроль за качеством питания.

Регулировать обоснованность повышения цен на питание с учетом «Цена -качество»

Директор СОШ №26:
Арендатор столовой



Щербакова Л.А.
Рубанова И.В.



Члены комиссии:

Медетова Н.Р. *[Signature]*
Сағашова М.Т. *[Signature]*
Моллаева А.А. *[Signature]*
Ахметова Д.О. *[Signature]*
Жамиева М.М. *[Signature]*

Акт №16
бракеражной комиссии по мониторингу качества питания
от 21.12.2022 г.

Мы, нижеподписавшиеся члены бракеражной комиссии по мониторингу качества питания провели проверку в школьной столовой по следующим параметрам:

Требования к содержанию и эксплуатации помещений объекта питания

Установлено:

Школьная столовая рассчитана на 250 посадочных мест. Оборудована столовая новой мебелью: столы, стулья. Количество посадочных мест не превышает проектной вместимости и мощности объекта питания.

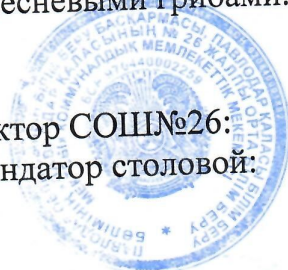
Расстановка и работа оборудования обеспечивается с соблюдением последовательности и поточности технологических процессов, обеспечен свободный доступ к оборудованию для обслуживания, мытья, дезинфекции и ремонта, при этом исключается возможность контакта сырой и готовой к употреблению пищевой продукции.

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции используются отдельные технологические и холодильные оборудования, производственные столы, разделочный инвентарь маркированный. Технологическое, холодильное, торговое оборудование, инвентарь, посуда, моечные ванны, поддоны, подтоварники, стеллажи, контактирующие с пищевой продукцией, используются из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, разрешенных к применению, рабочие поверхности которых обеспечивают их очистку, мойку и дезинфекцию.

Алюминиевая и дюралюминиевая посуда используется для приготовления и кратковременного хранения пищи.

Решение: Все помещения столовой, поверхности окон и проемов, оборудование, инвентарь, посуда подвергаются уборке (обработке), содержатся в чистоте, исправном состоянии. Потолки, стены и полы всех помещений содержатся без дефектов и признаков поражения плесневыми грибами.

Директор СОШ №26:
Арендатор столовой:



[Handwritten signature]

Щербакова Л.А.
Рубанова И.В.



Члены комиссии:

[Handwritten signatures of commission members]
Мерзотова А.Р.
Абдураманова И.З.
Камнева М.М.
Маммажимова С.У.

Акт №17

бракеражной комиссии по мониторингу качества питания
от 28.12.2022 г.

Мы, нижеподписавшиеся члены бракеражной комиссии по мониторингу качества питания провели проверку в школьной столовой по следующим параметрам:

Требования к осуществлению производственного контроля

Установлено:

С целью контроля за скоропортящейся пищевой продукцией ведется журнал, где фиксируется дата приёма продукта и дата изготовления и использования. Контролируется условия хранения (температура, относительная влажность воздуха) и срок годности продукции.

При поступлении мясной продукции, товар сопровождается сертификатом качества, ветеринарных идентификационных знаков. Не принимается продукция, на которых упаковка с нарушением герметичности, повреждениями, загрязненной поверхностью.

Не принимается продукция непромышленного (домашнего) изготовления, подвергшейся тепловой и (или) иной обработке, со следами пребывания насекомых, грызунов, а также с непосредственно обнаруженными насекомыми и грызунами в самой пищевой продукции.

Не используются запрещенные и имеющие ограничения в применении пищевые добавки, ароматизаторы и т.д.

Готовая пищевая продукция хранится отдельно, по видам.

Решение: при изготовлении продукции общественного питания обеспечена последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающие ее безопасность (химическую, биологическую и физическую), исключаящие загрязнение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции.

Директор СОШ №26:
Арендатор столовой:

Щербакова Л.А.
Рубанова И.В.

Члены комиссии:

Щербакова Л.А.
Рубанова И.В.
Кашева М.М.