

# АКТ мониторинга по организации питания (бракеражная комиссия)

Дата: 27.02.2024

№ \_\_\_\_\_

Организация образования: «КГУ СОШ им. С. Торайгырова»

Поставщик услуги (при наличии): ИП Кошумбаев Н. А.

Комиссия в составе:

Антошкин Б. К. - директор школы

Тамашиткиной Н. Т. - соц. педагог

Матеева В. Р. - преем. нач. кабинета

Ишенин Д. - преемств. в 5 классе

Сергеева Д. - преемств. 4Т класса

Мановилова И. И. - преемств. 2 Е класса

## Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие контрольного блюда		+		
Органолептические свойства приготовленной продукции		+		
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо		+		
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо		+		
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		+		
Состояние разносов (запрещено использовать влажные)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализация и использование запрещенных блюд и продуктов			+	
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием			+	
<b>Организация приема пищи</b>				
Количество посадочных мест		+		
Количество раковин для мытья рук		+		
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		+		
Состояние мебели		+		

Средства 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 вывески «Правила мытья посуды»		+		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		+		
Исправность систем водоотведения		+		
Исправность систем отопления		+		
Исправность систем освещения		+		
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влагозащитным 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 емкости для сбора пищевых отходов		+		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		
<b>Овощной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				+
<b>Мучной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и инвентаря				+
<b>Хлебный цех</b>				
Маркировка оборудования инвентаря		+		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		+		
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие запрещенных продуктов				+
<b>Варочный цех</b>				
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		+		
<b>Хранение и использование яиц</b>				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		+		
Условия хранения яиц		+		
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		+		
Средство для мытья яиц		+		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		+		
Соблюдение точности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		-		
<b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>				
<b>Склады</b>				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		+		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гидрометра на складе		+		
Соблюдение товарного соседства		-		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Хранение овощей в ларя, подтоварниках, в маркированных емкостях на поддонах		+		
Санитарное состояние складов		+		
Наличие изготовления, реализация и использование запрещенных блюд и продуктов			+	
<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		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов			+	
Условия и правильность хранения суточных проб		+		
<b>Мясочный цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		*	+	
Наличие бактерицидной лампы		+		
<b>Буфет</b>				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист), заверенный печатью и подписью		+		
Наличие ценников		+		
Соблюдение условий хранения		+		
Соблюдение условий и сроков реализации		-		
Санитарное состояние		+		

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов			+	
<b>Документы</b>				
Договора с поставщиками продуктов		+	<del>+</del>	
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		+		
Сертификаты, декларации о соответствии		+		
Срок реализации поступившей продукции		+		
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		+		
Технологические карты приготовления блюд		+		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		
Журнал «С-витаминизации»		+		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		+		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за месяц г.		+		
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		+		
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		+		
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, маркировки		+		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения		+		
Наличие москитной сетки		+		
<b>ИТОГО</b>				

В результате проверки установлено:

Меню соответствует заявленному.  
Волпечка представлена в рамках ассортимента  
Вес готового блюда соответствует перспективному  
меню. Дано подтверждение контроля за весом  
блюда. По органолептическим качествам:  
блюда горячие, Сметана. В первом бленде  
присутствует крупно нарезанной лук и  
много моркови, в котлете куринный жарко  
очищенный фарш из охлажденного мяса  
и сала - вкус мяса не хвостит, котлета  
свежая, свежеспрямованная. Волпечка  
как всегда не востает. Меню много, перемене-  
ное мажорки, разнообразно. Выше впечатели  
работы в столовой всех работников на уровне.

Подписи комиссии:

Руководитель школы:

Айгожин Б.К.

Председатель род.комитета :

Председатель ~~род.комитета~~

Председатель ~~род.комитета~~

Председатель ~~род.комитета~~

Социальный педагог:

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

ОЗНАКОМЛЕН: \_\_\_\_\_ (подпись)



5. Сбор и анализ информации о трудоустройстве выпускников 9 -11 классов 2021 -2022 г. Оказание помощи в трудоустройстве неопределившимся выпускникам	август, сентябрь январь	Искакова А.О. Жила Л.В. Дроздова Л.Е. Бушумбаева К.Т.
6. Сбор подтверждений о продолжении обучения выпускников 2021-2022г.	сентябрь январь	Искакова А.О. Жила Л.В. Дроздова Л.Е. Бушумбаева К.Т.
3.Распределение учащихся 10 классов по профилям в УПК	сентябрь	Ганикель К.Б.
4.Анкетирование учащихся 9 -11 классов (изучение профессиональных намерений)	сентябрь	Ганикель К.Б. Кл. рук. 9, 11 кл.
5. Организация встреч учащихся 9, 11 классов с представителями высших и профессиональных учебных заведений	в течение года	Ганикель К.Б.
6. Проведение психологических диагностик -диагностика способностей, склонностей младших подростков -изучение психологических особенностей и качеств личности учащихся 9-11 классов в соответствии с требованиями выбираемой профессии -диагностика и коррекция профессионального и личностного самоопределения учащихся старших классов	в течение года	Полозюкова А. В.
7. Индивидуальные профконсультации психолога для учащихся	в течение года	Полозюкова А. В.
8. Классные часы -«Профессии в моей семье (1-4 кл.) -« Все работы хороши, выбирай на вкус» (5-8 классы) -« Профессиональная ориентация в условиях современного рынка» - (9-11 классы)	в течение года	Кл. руководители
9.Информационный час для абитуриентов «О порядке приёма в средние и высшие учебные заведения города»	апрель	Бородина Е.Г. Боровик Н.В. Байжуман Б.Б.
10.Клуб « Аксу»»	февраль	Ерсаин А.Д.