

АКТ мониторинга качества питания

Дата 04.12.13

№ 26

Организация образования МГУ. ДШ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе: директор шк. С.М. Есеева, зам по ВР
Ш.К. Аманжолов, методсоветник Чамматов Е.Р, родители
Д.В. Келетова, учитель Г.Т. Кожицаева

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 использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		нет		
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		+		
Количество раковин для мытья рук		+		

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		+	
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)		+	
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+	
Наличие графика уборки		+	
Соблюдение условий хранения продуктов			
Склад			
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 ларях, подтоварниках в маркированных ёмкостях на поддонах		+	
Санитарное состояние складов		+	

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		
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		нет		
Условия и правильность хранения суточных проб		+		
Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		
Хлебный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря				
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба				
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба				
Санитарное состояние				
Наличие запрещенных продуктов				
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		нет		
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников		+		

столовой			
Хранение и использование яиц			
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		+	
Условия хранения яиц		+	
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		+	
Средство для мытья яиц		+	
Наличие бактерицидной лампы		+	
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		нет	
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		+	
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за месяц		+	
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		нет	
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+	
Журнал проведения генеральных уборок		+	
Журнал регистрации температурного режима холодильников		+	
Наличие программы производственного контроля		+	
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				

В результате проверки установлено: *восточнее кухни блок и с ней лотой сантехнической плитой соединяется.*
 В столовой имеется меню утвержденного. Су-точная подача осуществляется, контроль бланда есть.
 Рашиячки рабочие, посуде мыло есть, сушки для рук рабочие. Везде чистота и порядок.
 Было замечено что бланда посуды для заливки имеется новые посуду.

Подписи комиссии:

Директор ✓ *[подпись]* Ескеева С.Ж.
 Председатель ПК _____ Приб Н.В.
 Зам по ВР *[подпись]* Алдиярова Ш.К.
 Профком _____ Дарибай М.Т.
 Медработник ✓ *[подпись]* Галимова С.Р.

Родители *[подпись]* Ненахова О.В.
 _____ Омарова Н.С.
 _____ Тлеуленова А.Р.
 Учитель ✓ *[подпись]* Калышева Г.Г.

Заставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный повар (при организации питания организацией образования) ознакомлен _____ (подпись)

АКТ мониторинга качества питания

Дата 07.12.23г
 № 17
 Организация образования КГУ. ДШ 25
 Поставщик услуги (при наличии)
 Комиссия в составе: директор шк С. Н. Бекеева, зам по ВР
Ш. К. Аманжолбеков, проректор Ш. П. Далибай, лаборант-химик
С. Р. Талыпов, доцент В. В. Кенжетов, учитель
Т. Т. Хамметова

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 использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		нет		
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		+		
Количество раковин для мытья рук		+		

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		+	
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)		+	
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+	
Наличие графика уборки			
Соблюдение условий хранения продуктов			
Склад			
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 рвощей в ларях, подтоварниках в маркированных ёмкостях на поддонах		+	
Санитарное состояние складов		+	

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		
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		нет		
Условия и правильность хранения суточных проб		+		
Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		
Хлебный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря				
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба				
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба				
Санитарное состояние				
Наличие запрещенных продуктов				
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		нет		
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников		+		

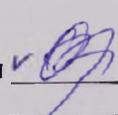
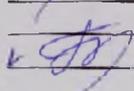
столовой			
Хранение и использование яиц			
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		+	
Условия хранения яиц		+	
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		+	
Средство для мытья яиц		+	
Наличие бактерицидной лампы		+	
Буфет			
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (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		нет	
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		+	
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за месяц		+	
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		нет	
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+	
Журнал проведения генеральных уборок		+	
Журнал регистрации температурного режима холодильников		+	
Наличие программы производственного контроля		+	
Бытовая комната			

Наличие запасных комплектов специальной одежды		+		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		+		
Душевая комната, санузел			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				

В результате проверки установлено: санитарное состояние столовой удовлетворительное, все соответствует нормам. Утвержден меню сев, прева ситочная илесея. Контрольное блюдо соответствует. Желтые фонтанчики рабочие, мыло для рук есть, сушка для рук рабочие.

Подписи комиссии:

Директор ✓  Ескеева С.Ж.
 Председатель ИС _____ Приб Н.В.
 Зам по ВР  Алдиярова Ш.К.
 Профком ✓ _____ Дәрібай М.Т.
 Медработник ✓  Галимова С.Р.

Родители ✓  Ненахова О.В.
 _____ Омарова Н.С.
 _____ Тлеуленова А.Р.
 Учитель ✓  Кальшева Г.Г.

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

АКТ мониторинга качества питания

Дата 12.12.13

№ 18

Организация образования МГУ, ОШ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе: директор шк С. М. Есеева, зам по РР Ш. К. Кашарова, мед. работник С. Р. Толмачова, учитель Т. Т. Кудряшова, родитель О. В. Ненцова.

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 использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминоизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		нет		
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		+		
Количество раковин для мытья рук		+		

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		+	
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)		+	
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды -процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+	
Наличие графика уборки			
Соблюдение условий хранения продуктов			
Склад			
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		+	
Хранение овощей в ларях, подтоварниках в маркированных ёмкостях на поддонах		+	
Санитарное состояние складов		+	

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		
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		нет		
Условия и правильность хранения суточных проб		+		
Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		
Хлебный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря				
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба				
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба				
Санитарное состояние				
Наличие запрещенных продуктов				
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		нет		
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников		+		

столовой			
Хранение и использование яиц			
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		+	
Условия хранения яиц		+	
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		+	
Средство для мытья яиц		+	
Наличие бактерицидной лампы		+	
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		нет	
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		+	
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за месяц		+	
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		нет	
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+	
Журнал проведения генеральных уборок		+	
Журнал регистрации температурного режима холодильников		+	
Наличие программы производственного контроля		+	
Бытовая комната			

Наличие запасных комплектов специальной одежды		+		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		+		
Душевая комната, санузел			санузлы	
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				

В результате проверки установлено: санитарное состояние столовой и пищеблока удовлетворительное, без нарушений и порочек. Работа кухонной посуды, контрольного веса и массы. Двухсервизное меню имеется, оно утверждено. В зале имеется питьевое фронтончики. Так же имеется мыло для рук, сушилка для рук. Ранее замеченные нарушения

Подписи комиссии:

Директор Ескеева С.Ж.
 Председатель ЛС Приб Н.В.
 Зам по ВР Алдиярова Ш.К.
 Профком Дарібай М.Т.
 Медработник Галимова С.Р.

Родители Ненахова О.В.
Омарова Н.С.
Тлеуленова А.Р.
 Учитель Калышева Г.Г.

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

АКТ мониторинга качества питания

Дата 15.12.13 г.

№ 24

Организация образования КГУ. ОШ 25⁴

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе: директор Сетова С.М., зам по ВР Андриева И.И.,
ин.работник Пышкова С.Р., прораб Дарбаев М.Т., учитель
Каширова Г.Г., родителев Макарова Р.В.

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 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		нет		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		нет		
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		+		
Количество раковин для мытья рук		+		

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		+	
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)		+	
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+	
Наличие графика уборки		+	
Соблюдение условий хранения продуктов			
Склад			
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 ларях, подтоварниках в маркированных ёмкостях на поддонах		+	
Санитарное состояние складов		+	

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		
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		нет		
Условия и правильность хранения суточных проб		+		
Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Хлебный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря				
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба				
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба				
Санитарное состояние				
Наличие запрещенных продуктов				
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Наличие заземления, наличие резиновых коврик		+		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников		+		

столовой			
Хранение и использование яиц			
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		+	
Условия хранения яиц		+	
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		+	
Средство для мытья яиц		+	
Наличие бактерицидной лампы		+	
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		нет	
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		+	
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за месяц		+	
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		нет	
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+	
Журнал проведения генеральных уборок		+	
Журнал регистрации температурного режима холодильников		+	
Наличие программы производственного контроля		+	
Бытовая комната			

Наличие запасных комплектов специальной одежды		+		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		+		
Душевая комната, санузел			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		+		

В результате проверки установлено: Санитарное состояние столовой соответствует нормам. Внешний вид сотрудников чистый, аккуратный, работают в полном комплекте спецодежды. Уборочный инвентарь маркирован. Дезинфицирующие средства, сопроводительные документы хранятся в надлежащем порядке. Санузел соответствует нормам.

Подписи комиссии:

Директор С.Ж. Ескеева С.Ж.
 Председатель ДС Н.В. Приб Н.В.
 Зам по ВР Ш.К. Алдиярова Ш.К.
 Профком М.Т. Дәрібай М.Т.
 Медработник С.Р. Галимова С.Р.

Родители О.В. Ненахова О.В.
Н.С. Омарова Н.С.
А.Р. Тлеуленова А.Р.
 Учитель Г.Г. Калышева Г.Г.

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

АКТ мониторинга качества питания

Дата 19.12.23.

№ 30

Организация образования КГУ, ДММ №5

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе: директор школы С. И. Зам по ВР Андриярова И.К.
медработники Толмачова С.Р. учитель Калашникова Т.Г.
родитель Немолова Р.В.

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 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		нет		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		нет		
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		+		
Количество раковин для мытья рук		+		

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		+	
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)		+	
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды -процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+	
Наличие графика уборки		+	
Соблюдение условий хранения продуктов			
Склад			
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		+	
Хранение овощей в ларях, подтоварниках в маркированных ёмкостях на поддонах		+	
Санитарное состояние складов		+	

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		
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		нет		
Условия и правильность хранения суточных проб		+		
Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		
Хлебный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря				
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба				
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба				
Санитарное состояние				
Наличие запрещенных продуктов				
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		нет		
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников		+		

столовой			
Хранение и использование яиц			
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		+	
Условия хранения яиц		+	
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		+	
Средство для мытья яиц		+	
Наличие бактерицидной лампы		+	
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		нет	
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		+	
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за месяц		+	
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		нет	
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+	
Журнал проведения генеральных уборок		+	
Журнал регистрации температурного режима холодильников		+	
Наличие программы производственного контроля		+	
Бытовая комната			

Наличие запасных комплектов специальной одежды		+		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		+		
Душевая комната, санузел			санузлы	
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				

В результате проверки установлено: Санитарное состояние столовой удовлетворительное. Все соответствует нормам. Битые посуды нет, ручки уробы выставлены, муфта на замке, внешний вид отличный

Подписи комиссии:

Директор С.Ж. Ескеева С.Ж.
 Председатель ПС Н.В. Приб Н.В.
 Зам по ВР Ш.К. Алдиярова Ш.К.
 Профком М.Т. Дәрібай М.Т.
 Медработник С.Р. Галимова С.Р.

Родители О.В. Ненахова О.В.
Н.С. Омарова Н.С.
 Учитель А.Р. Глеуленова А.Р.
Г.Г. Калышева Г.Г.

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

АКТ мониторинга качества питания

Дата 22.12.23

№ 28

Организация образования МГУ, ДИЛ №25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе: директор ЦК Ешова С.М. зам по ВР Андри-
рова М. В. медработник Гамимова С.Р. учитель Кошкин В.А.
родитель Исакова О.В.

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 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		нет		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		нет		
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		+		
Количество раковин для мытья рук		+		

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		+	
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)		+	
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+	
Наличие графика уборки		+	
Соблюдение условий хранения продуктов			
Склад			
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		+	
Хранение овощей в ларях, подтоварниках в маркированных ёмкостях на поддонах		+	
Санитарное состояние складов		+	

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		
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		нет		
Условия и правильность хранения суточных проб		+		
Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Хлебный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря				
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба				
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба				
Санитарное состояние				
Наличие запрещенных продуктов				
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		нет		
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников		+		

столовой			
Хранение и использование яиц			
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		+	
Условия хранения яиц		+	
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		+	
Средство для мытья яиц		+	
Наличие бактерицидной лампы		+	
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		нет	
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		+	
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за месяц		+	
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		нет	
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+	
Журнал проведения генеральных уборок		+	
Журнал регистрации температурного режима холодильников		+	
Наличие программы производственного контроля		+	
Бытовая комната			

Наличие запасных комплектов специальной одежды		+		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		+		
Душевая комната, санузел			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		+		

В результате проверки установлено: Санитарное состояние столовой удовлетворительное. Внешний вид сотрудников в полной мере соответствует нормам. За наличие контрольного бланка соответствует нормам. Уточнение: пробы взяты, результаты записаны.

Подписи комиссии:

Директор _____ Ескеева С.Ж.
 Председатель ПС _____ Приб Н.В.
 Зам по ВР _____ Алдиярова Ш.К.
 Профком _____ Дәрибай М.Т.
 Медработник _____ Галимова С.Р.

Родители _____ Ненахова О.В.
 _____ Омарова Н.С.
 _____ Глеуленова А.Р.
 Учитель _____ Калышева Г.Г.

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

АКТ мониторинга качества питания

Дата 26.12.23 г.

№ 32

Организация образования МУ, ОШ 25^м

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе: директор шк Семлева С. И. зам по ВР
А. И. Чернова Ш. К. лаборант Голунова С. Р. учитель Кады-
шева Г. Г. родительница Иванова О. В.

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 использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		нет		
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		+		
Количество раковин для мытья рук		+		

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		+	
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)		+	
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+	
Наличие графика уборки		+	
Соблюдение условий хранения продуктов			
Склад			
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		+	
Хранение овощей в ларях, подтоварниках в маркированных ёмкостях на поддонах		+	
Санитарное состояние складов		+	

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		
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		нет		
Условия и правильность хранения суточных проб				
Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Хлебный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря				отсутствует
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба				K
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба				
Санитарное состояние				
Наличие запрещенных продуктов				
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		нет		
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников		+		

столовой			
Хранение и использование яиц			
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		+	
Условия хранения яиц		+	
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		+	
Средство для мытья яиц		+	
Наличие бактерицидной лампы		+	
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		КС	
Документы			
Договора с поставщиками продуктов питания		+	
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		+	
Сертификаты, декларации о соответствии		+	
Срок реализации поступившей продукции		+	
Доброкачество 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		+	
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		КС	
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+	
Журнал проведения генеральных уборок		+	
Журнал регистрации температурного режима холодильников		+	
Наличие программы производственного контроля		+	
Бытовая комната			

Наличие запасных комплектов специальной одежды		+		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		+		
Душевая комната, санузел			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				

В результате проверки установлено: Санитарные условия пищеблока соответствует нормам. Меню зам. меню, Контрольное блюдо соответствует установленным нормам, суточные нормы выставлены.

Подписи комиссии:

Директор [подпись] Ескеева С.Ж.
 Председатель КС [подпись] Приб Н.В.
 Зам по ВР [подпись] Алдиярова Ш.К.
 Профком [подпись] Дәрибай М.Т.
 Медработник [подпись] Галимова С.Р.

Родители [подпись] Ненахова О.В.
 Омарова Н.С.
 Тлеуленова А.Р.
 Учитель [подпись] Калышева Г.Г.

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

АКТ мониторинга качества питания

Дата 28.11.23

№ 33

Организация образования КГУ, ДШ 25^ч

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе: Директор Шмидт С.И. зам по ВР Андриева И.И.
мед.работник Телимова С.Р. учитель Калмышева Г.А.
родитель Иванов В.В.

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 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		нет		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		нет		
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		+		
Количество раковин для мытья рук		+		

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		+	
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)		+	
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+	
Наличие графика уборки		+	
Соблюдение условий хранения продуктов			
Склад			
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		+	
Хранение овощей в ларях, подтоварниках в маркированных ёмкостях на поддонах		+	
Санитарное состояние складов		+	

... приготовления, реализации и ...		нет		
... запрещенных блюд и продуктов				
Холодильники				
... о предназначении ...		+		
... оборудования		+		
... термометров		+		
... товарного соседства		+		
... соблюдение сроков годности на ...		+		
... питания		+		
... состояние холодильного ...		+		
... приготовления, реализации и ...		нет		
... запрещенных блюд и продуктов				
... правильность хранения суточных		+		
Мясной цех				
... оборудования и инвентаря		+		
... состояние		+		
... приготовления, реализации и ...		нет		
... запрещенных блюд и продуктов				
Овощной цех				
... оборудования и инвентаря		+		
... состояние		+		
... приготовления, реализации и ...		нет		
... запрещенных блюд и продуктов				
Мучной цех				
... оборудования и инвентаря		+		
... состояние		+		
... приготовления, реализации и ...		+		
... запрещенных блюд и продуктов				
Хлебный цех				
... оборудования и инвентаря				
... раствора уксуса для обработки ...				
... хранения хлеба				
... щетки и щетки для сбора крошек				
... состояние				
... запрещенных продуктов				
Варочный цех				
... оборудования и инвентаря		+		
... состояние		+		
... оборудования		+		
... ления, наличие резиновых		+		
... механической вентиляции (вытяжки)		+		
... состояние		+		
... ления, реализации и ...		нет		
... запрещенных блюд и продуктов				
... для мытья и сушки рук		+		
... соблюдение личной и ...		+		
... личной гигиены сотрудников				

столовой			
Хранение и использование яиц			
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		+	
Условия хранения яиц		+	
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		+	
Средство для мытья яиц		+	
Наличие бактерицидной лампы		+	
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		Нет	
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		-	
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за месяц		+	
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		Нет	
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+	
Журнал проведения генеральных уборок		+	
Журнал регистрации температурного режима холодильников		+	
Наличие программы производственного контроля		-	
Бытовая комната			

