

АКТ мониторинга качества питания

Дата : 17.02.2025 г

№ 6

Организация образования: КГУ «Общеобразовательная школа №6 отдела образования города Костаная» Управления образования акимата Костанайской области

Поставщик услуги (при наличии): ИП «Шамрай»

Комиссия в составе:

Кандалина Т.В., председатель бракеражной комиссии;

члены комиссии:

Сарсенбаева Д.С., заместитель директора по ВР;

Казиева А.К., социальный педагог;

Биркенова Д.М., медицинский работник;

Князева В.М., заведующая производством;

Истулина З.Б., председатель Попечительского совета;

Рудчик К.В., представитель родительского комитета;

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)		удовлет.		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не имеется
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				не имеется
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		240		
Количество раковин для мытья рук		3		
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		2		
Состояние мебели		удовлет.		
Средства для обработки столов		део-хлор		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		удовлет.		

Достаточность и наличие запасного комплекта посуды				2 комплекта
Санитарное состояние столовой		удовлет.		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)				имеется
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)				Имеется, зав.столовой Князева В.М.
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		
Наличие графика уборки		каждую пятницу		
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склады				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		+		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		+		
Санитарное состояние складов		удовлет.		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не имеется
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования				имеется
Наличие термометров		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		

Санитарное состояние холодильного оборудования		удовлет.		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не имеется
Условия и правильность хранения суточных проб		3-е суток		
Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря				доски, ножи промаркированы
Санитарное состояние		удовлет.		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не имеется
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря				имеется
Санитарное состояние		удовлет.		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не имеется
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря				имеется
Санитарное состояние		удовлет.		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не имеется
Хлебный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря				имеется
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба				не имеется полок для

				хранения хлеба
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба				не имеется
Санитарное состояние		удовлет.		
Наличие запрещенных продуктов				не имеется
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря				имеется
Исправность и состояние электрооборудования		удовлет.		
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков				не имеется
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		удовлет.		
Санитарное состояние		удовлет.		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не имеется
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой				не имеется
Хранение и использование яиц				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность				не имеется
Условия хранения яиц				не имеется
Емкость ,с маркировкой для мытья и обработки яиц				не имеется
Средство для мытья яиц				не имеется
Наличие бактерицидной лампы				не имеется
Буфет				

Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		+		
Наличие ценников		+		
Соблюдение условий хранения		+		
Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарное состояние		удовлет.		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не имеется
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 февраль месяц 2025 г.		+		

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

В результате проверки установлено:

Качество приготовленной пищи соответствует нормам и недельному меню, меню вывешено в зал 17.02.2025 года.

Школьной столовой предлагалось следующее меню:

Наименование: каша молочная «Дружба» с маслом сливочным, чай с молоком и сахаром, яблоко, бутерброд с маслом.

Выпечка: пицца, булочка, пирожки с картошкой, пирожки с капустой, синнабон, ватрушка с повидлом, ватрушка с творогом, булочка с изюмом, уч-пучмак.

Витаминный стол: салат овощной с растительным маслом, компот из с/ф, сок.

Соблюдается питьевой режим.

Была проведена экспертиза вкусовых качеств, все блюда соответствуют нормам вкусной и здоровой пищи. Претензий качеству приготовления качеству продуктов нет.

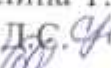
Санитарное состояние столовой в норме. После каждого приема пищи столы обрабатываются специально разведенным раствором.

Медицинским работником Биркеновой Д.М. ведется бракеражный журнал суточные нормы собраны, хранятся в холодильнике. Качественные удостоверения на продукцию имеются.

6. Внешний вид работников столовой хороший (чистые колпаки, халаты).

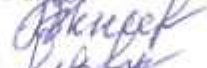
Подписи комиссии:

Председатель комиссии: Кандалина Т.В. 

Члены комиссии: Сарсенбаева Д.С. 

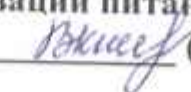
Казилова А.К. 

Биркенова Д.М. 

Князева В.М. 

Истулина З.Б. 

Рудчик К.В. 

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

Бекітемін

№ 6 ЖББМ директоры

Мед. қызметкерімен келіседі



Утверждаю

директор ОШ № 6

Согласовано с мед. работником

19.02.25



Күнделікті ас мәзірі
Ежедневное меню

№	Дүйсенбі Понедельник	Шығу Выход	Бағасы Цена	Шығу Выход	Бағасы Цена	Шығу Выход	Бағасы Цена
1	Каша молочная «Дружба» с маслом сливочным	150/10		200/10		200/10	
2	Чай с молоком и сахаром	200/20/5		200/20/5		200/20/5	
3	Яблоко	120		120		120	
4	Бүтерброд с маслом	20/10		35/10		40/15	
5							

Өндіріс меңгерушісі:

Зав. производством: Князева В.М.