

АКТ мониторинга качества питания

Дата: 30.08.14

Организация образования: КГУ ОШ №160

Поставщик услуги (при наличии) ТОО «Аспаз»

Мониторинговая комиссия по качеству питания:

Садыкова А.С.-директор школы ,председатель комиссии

Эйслер И.П.- заместитель директора по УВР начальной школы

Шамилева Г.К.- медсестра ,член комиссии

Ермекбаева М.В.- председатель профсоюзной организации «Ұстаз»

Койжасакова А.К.-председатель попечительского совета

Кокумбаева А.Г.- социальный педагог

Член родительского контроля -Шарипова З.А. – представитель 1Г класса

Член родительского контроля - Андреева В.А. – представитель 2В класса

Член родительского контроля -Гузова И.С. – представитель 3А класса

Член родительского контроля - Нурахунова Ш.А. – представитель 4Д класса

Член родительского контроля -Шестакова Д.Б. – представитель 7А класса

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требу ется	Соотв етствует	Не соотв етствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного менюперспективному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Наличие утвержденного прайса на свободноеменю		+		
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие контрольного блюда		+		
Органолептические свойства приготовленной продукции		+		
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		
Линия раздачи (марmitы) 1 блюдо		+		
Линия раздачи (марmitы) 2 блюдо		+		
Линия раздачи (марmitы) 3 блюдо (запрещено остижать в алюминиевой посуде)		+		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		

Способность хранения столовых приборов(наличие кассет хранение ложек, вилок ручками вверх)	+		
Витаминизация блюда	+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов	+		
Наличие реализации товаров, которые несвязаны с питанием	+		
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 ёмкости для сбора пищевых отходов		+	
Обработка ёмкостей 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

Склады

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 использования запрещенных блюд и продуктов		+	

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 использования запрещенных блюд и продуктов		+	
Условия и правильность хранения суточных проб		+	

Мясной цех

Маркировка оборудования и инвентаря		+	
Санитарное состояние		+	
Наличие изготовления, реализации и использования запрещенных блюд и продуктов		+	

Овощной цех

Маркировка оборудования и инвентаря			
Санитарное состояние		+	
Наличие изготовления, реализации и использования запрещенных блюд и продуктов		+	
Мучной цех			
Маркировка оборудования и инвентаря		+	
Санитарное состояние		+	
Наличие изготовления, реализации и использования 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 сборакрошек 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		+	
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной 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 использования запрещенных блюд и продуктов

Документы

Договора с поставщиками продовольствия

Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт

Сертификаты, декларации о

Срок реализации поступившей продукции

Доброта (качество) 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

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).

		+
		+
		+
		+
		+
Документы		
Договора с поставщиками продовольствия		+
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		+
Сертификаты, декларации о		+
Срок реализации поступившей продукции		+
Доброта (качество) 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		+
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).		+

АКТ мониторинга качества питания

Дата: 30.08.14

Организация образования: КГУ ОШ №160

Поставщик услуги (при наличии) ТОО «Аспаз»

Мониторинговая комиссия по качеству питания:

Садыкова А.С.-директор школы ,председатель комиссии

Эйслер И.П.- заместитель директора по УВР начальной школы

Шамилева Г.К.- медсестра ,член комиссии

Ермекбаева М.В.- председатель профсоюзной организации «Ұстаз»

Койжасакова А.К.-председатель попечительского совета

Кокумбаева А.Г.- социальный педагог

Член родительского контроля -Шарипова З.А. – представитель 1Г класса

Член родительского контроля - Андреева В.А. – представитель 2В класса

Член родительского контроля -Гузова И.С. – представитель 3А класса

Член родительского контроля - Нурахунова Ш.А. – представитель 4Д класса

Член родительского контроля -Шестакова Д.Б. – представитель 7А класса

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требу ется	Соотв етствует	Не соотв етствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного менюперспективному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Наличие утвержденного прайса на свободноеменю		+		
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие контрольного блюда		+		
Органолептические свойства приготовленной продукции		+		
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		
Линия раздачи (марmitы) 1 блюдо		+		
Линия раздачи (марmitы) 2 блюдо		+		
Линия раздачи (марmitы) 3 блюдо (запрещено остижать в алюминиевой посуде)		+		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		

Способность хранения столовых приборов(наличие кассет хранение ложек, вилок ручками вверх)	+		
Витаминизация блюда	+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов	+		
Наличие реализации товаров, которые несвязаны с питанием	+		
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 ёмкости для сбора пищевых отходов		+	
Обработка ёмкостей 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

Склады

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 использования запрещенных блюд и продуктов		+	

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 использования запрещенных блюд и продуктов		+	
Условия и правильность хранения суточных проб		+	

Мясной цех

Маркировка оборудования и инвентаря		+	
Санитарное состояние		+	
Наличие изготовления, реализации и использования запрещенных блюд и продуктов		+	

Овощной цех

Маркировка оборудования и инвентаря			
Санитарное состояние		+	
Наличие изготовления, реализации и использования запрещенных блюд и продуктов		+	
Мучной цех			
Маркировка оборудования и инвентаря		+	
Санитарное состояние		+	
Наличие изготовления, реализации и использования 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 сборакрошек 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		+	
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной 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 использования запрещенных блюд и продуктов

Документы

Договора с поставщиками продовольствия

Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт

Сертификаты, декларации о соответствии

Срок реализации поступившей продукции

Доброта (качество) 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

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, что санитарное состояние школьной столовой соответствует установленным требованиям. Продукты питания хранятся с соблюдением температурного режима и условий, указанных на упаковке. Овощи и фрукты хранятся отдельно от молочной и мясной продукции. Все холодильники и морозильные камеры снабжены термометрами, показания фиксируются регулярно. Просроченных продуктов не обнаружено. Продукты промаркованы, имеются сведения о сроках годности. Все помещения содержатся в чистоте, проводится ежедневная влажная уборка с применением дезинфицирующих средств. Вентиляция работает исправно, приточно-вытяжная система обслуживается своевременно. Стены и полы облицованы материалами, допускаемыми для пищевых производств, и не имеют повреждений. Уборочный инвентарь раздельный по зонам, хранится в специально отведённом помещении. Мусор вывозится регулярно, контейнеры чистые и закрываются крышками. Жалоб на санитарное состояние со стороны учащихся и родителей не поступало.

Подписи комиссии:

Председатель комиссии по мониторингу качества питания:

Садыкова А.С.-директор школы , председатель комиссии:

Эйслер И.П.- заместитель директора по УВР начальной школы

Шамилева Г.К. - медсестра , член комиссии

Ермекбаева М.В. - председатель профсоюзной организации « Устаз»

Койжасакова А.К.-председатель попечительского совета

Кокумбаева А.Г. - социальный педагог

Член родительского контроля - Шарипова З.А. – представитель 1Г класса

Член родительского контроля - Андреева В.А. – представитель 2В класса

Член родительского контроля - Гузова И.С. – представитель 3А класса

Член родительского контроля - Нурахунова Ш.А. – представитель 4Д класса

Член родительского т контроля - Шестакова Д.Б. – представитель 7А класса

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный пова