

Протокол  
заседания комиссии по мониторингу за качеством питания  
КГУ «Общеобразовательная школа села Новый Колутон»  
От 28 ноября 2024 года

Присутствовали:

1. Стрижак И.А. – Зам по ВР, член комиссии;
2. Гузева Екатерина Петровна – член комиссии;
3. Шишковская Т.П. – соц педагог – член комиссии;
4. Хуланбай Елке – медицинский работник;
5. Булавик Ксения Андреевна – член родительского комитета;

Вопросы контроля:

1. Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима.
2. Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока.
3. Проверка выхода готовых блюд.
4. Проверка журналов.
5. Проверка на соответствие меню.

Итоги проведения контроля:

В ноябре месяце 2024 года на пищеблоке санитарно-эпидемиологический режим соблюдается. Крупы, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении на стеллажах. Овощи: картофель, капуста, лук отдельно в лотках. Сертификаты на продукцию имеются. Мясо хранится в морозилке в отдельной секции для мяса.

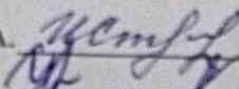
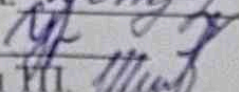
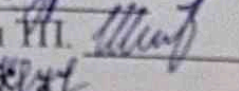
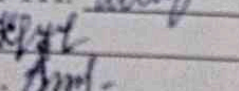
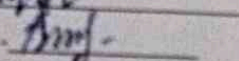
Сотрудники пищеблока верхнюю одежду, головной убор, личную обувь и личные вещи хранят в отдельном помещении. Приступая на смену, сотрудник пищеблока проходит осмотр у медицинского работника на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, катаральных явлений дыхательных путей. Сотрудник пищеблока перед работой с продуктами тщательно моют руки, надевают халат, волосы убирают под колпак.

Журналы все имеются и ведутся ежедневно.

Готовая пища выдается после снятия пробы медицинским работником за 20 минут до раздачи блюд. 28 ноября 2024 года блюда приготовлены согласно меню. Порционная масса блюд соответствуют нормам. Блюда приготовлены в соответствии с перспективным меню и меню дня. Товаров, не соответствующих требованиям, запрещенных продуктов в столовой нет.

Выводы: санитарно-гигиеническое состояние столовой в норме, все требования выполняются.

Члены комиссии:

Стрижак И.А.   
Гузева Е.П.   
Шишковская Т.П.   
Хуланбай Е.   
Булавик К.А. 

## АКТ мониторинга качества питания

Дата 28.11.2024.

№ \_\_\_\_\_

Организация образования К.ГУ. ДООИ с. Новый Колутон

Поставщик услуги (присутствия) Корокина Е. Н.

Комиссия в составе:

Думанбай Е, Туева Е. П, Стрижак И. А, Шшиков -  
Саян Т. А, Бульвик К. А.

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				<i>исправлено</i>
Качество готовой продукции		✓		<i>объявлено</i>
Наличие контрольного блюда		✓		
Органолептические свойства приготовленной продукции		✓		
Соответствие технологической карте		✓		
Контрольное взвешивание 10 порций		✓		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо	✓			<i>нет</i>
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо	✓			<i>нет</i>
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)	✓			<i>нет</i>
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		✓		запрещенных продуктов нет
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		✓		лишнего товара нет
<b>Организация приема пищи</b>				
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)		✓		
<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 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		✓		
<b>Соблюдение условий хранения продуктов. Склады</b>				
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 таких
<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		✓		нет таких.
Условия и правильность хранения суточных проб		✓		
<b>Овощной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Санитарное состояние		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет таких
<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		✓		нет таких
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		✓		
<b>Документы</b>				
Договора с поставщиками продуктов питания				самостоятельное
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт				самостоятельное
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-витаминации»		.		
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 опрохождении 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				нет
<b>Бытовая комната</b>				
Наличие запасных комплектов специальной одежды		✓		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников				вешалка
Наличие шкафа для хранения специальной одежды				вешалка
Душевая комната, санузел				общая сан узел со шкафом
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:**

Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное, готовые блюда соответствуют меню, порционные места, наличие мыла, сушилок, раковин, средств обработки соответствуют нормам. Хранение продуктов, товарное соседство соответствует нормам. Ведение документации в соответствии с требованиями

Подписи комиссии:

*(Handwritten signatures of the commission members)*