

Протокол №1
заседания комиссии по мониторингу за качеством питания
КГУ «Общеобразовательная школа села Новый Колутон»
От 30 сентября 2024 года

Присутствовали:

1. Аутаева Гульсим Каировна- и.о. директора школы, председатель комиссии;
2. Стрижак И.А. – Зам по ВР, член комиссии;
3. Гузева Екатерина Петровна – член комиссии;
4. Хуланбай Елке – медицинский работник;
5. Булавик Ксения Андреевна – член родительского комитета;
6. Тайгожина Г.А. – член попечительского совета;

Вопросы контроля:

1. Соблюдение санитарно-гигиенического состояния столовой.
2. Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока.
3. Проверка выхода готовых блюд.
4. Проверка журналов.
5. Проверка на соответствие ежедневного меню перспективному меню.

Итоги проведения контроля:

30 сентября 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 помещают в индивидуальный шкаф. Приступая на смену, сотрудники пищеблока проходят осмотр у медицинского работника на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела. Также катаральных явлений дыхательных путей. Сотрудники пищеблока перед работой с продуктами тщательно моют руки, надевают халат, волосы убирают под колпак. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специальном холодильном оборудовании.

Журналы ведутся, но были даны рекомендации.

Готовая пища выдается после снятия пробы медицинским работником за 20 минут до раздачи блюд. 30 сентября 2024 года блюда приготовлены согласно меню.

1 блюдо -Суп лапша домашняя, для 6-11 лет 200-230 (248,15 ккал), для 11-18 лет 230-250 (286,522 ккал);


2 блюдо Тушеное мясо для 6-11 лет 80-90 (128,102 ккал), для 11-18 лет 90-100 (139, 747 ккал), гарнир :гречка рассыпчатая для 6-11 лет 100-130 (111,21 ккал), для 11-18 лет 130-150 (144,573ккал).

Мёд пчелиный, какао с молоком, фрукты(яблоко), хлеб пшеничный.

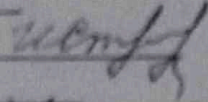
Вкусовые качества хорошие, соль в норме.


Выводы: санитарно-гигиеническое состояние столовой в норме, все требования выполняются. Журналы заполнять своевременно. Мясное блюдо не соответствовало ежедневному меню перспективному меню. Была замена мясных тефтелей на тушёное мясо.


Рекомендации: Строго соблюдать ежедневное меню перспективному меню, производить закуп продуктов на неделю.

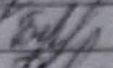
Председатель комиссии: Аутаева Г.К. 

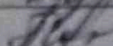
Члены комиссии:

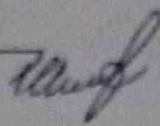
Стрижак И.А. 

Гузева Е.П. 

Хуланбай Е. 

Булавик К.А. 

Тайгожина Г.А. 

Миниговская Т.Т. 

АКТ мониторинга качества питания

Дата 30.08.2022г.

№ 1

Организация образования КТУ, ООШ с/м, Новой Каутом

Поставщик услуги (присутствие) И.Т. Королева

Комиссия в составе:

Антонов Т.К., Стрижак И.А., Сулейманбай Е.К., Булавик К.А., Шилинотская М.П., Тузова Е.П., Пастухина Т.С.

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		✓		замена тертей на тушен. мясо
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				нет
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо				нет
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)				нет
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. 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 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		✓		
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Санитарное состояние		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
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		✓		
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		✓		
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт				перевозка продуктов произв. сам-ко.
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		✓		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				нет
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:

Повару собрать соответствие ежедневного меню перспективному меню (была произведена замена тертого мяса на тушеное мясо)
 Производить закуп продуктов на неделю.

Подписи комиссии:

Иванов И.И. (И. Стригас) Булавин К.А. Вад. Р.И. Ж.
 Петров П.П. (Е. Хуандай) Ш. Шамбаров Т.Т. Сумарева Т.К.А.
 Матюшина Т.А. Шаф