

КГУ "Общественная средняя школа села Жана жүлдүз" отдела образования Железинского района, управления образования Павлодарской области

АКТ мониторинга качества питания № 4

Дата " 29 " сентября 2023 год

Комиссия в составе:

- 1) Капаров Р.Ж. - председатель комиссии, руководитель школы
- 2) Гаас Р.К. - ЗРВР
- 3) Мигаль И.Н. - председатель Попечительского совета
- 4) Тастанова Ж.Б. - представитель родительской общности
- 5) Скурлагова Ж.Т. - председатель родительского комитета
- 6) Канапин А.Б. - заместитель руководителя по хозяйству
- 7) Шамбулова М.Т. - завхоз мини-центра
- 8) Джалдокинова А.А. - социальный педагог
- 9) Джалдокимов М.Т. - медицинский работник

Мониторинг столовой (пищеблока) по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта требованиям нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения		да		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		да		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		да		
Соблюдение графика работы столовой		да		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		да		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		да		
Организация питьевого режима		да		
Качество готовой продукции		да		
Наличие запрещенных продуктов		да		
Соответствие технологической карте		да		не ищется
Контрольное взвешивание 10 порций		да		





Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)				ga
Соблюдение сроков хранения моющих средств				ga
Наличие сертификатов на моющие средства				ga
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов				ga
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов				ga
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный).				ga
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды				ga
Наличие графика уборки и его соблюдение				ga
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудниками				ga
Соблюдение условий хранения продуктов				ga
Склады				ga
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах.				ga
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, психрометра на складе/температурный режим				ga
Соблюдение товарного соседства				ga
Наличие и соблюдение сроков годности на пищевой продукции				ga
Хранение овощей в ларях, подтоварниках (в маркированных ёмкостях на поддонах)			ga	ga
Санитарное состояние складов				ga
Холодильники				ga
Маркировка о предназначении холодильного оборудования				ga

Наличие термометров				да
Соблюдение товарного соседства				да
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания				да
Санитарное состояние холодильного оборудования				да
Условия и правильность хранения суточных проб				да
Мясной цех		да		
Маркировка оборудования и инвентаря				да
Санитарное состояние				да
Овощной цех		да		
Маркировка оборудования и инвентаря				да
Санитарное состояние				да
Мучной цех		да		
Маркировка оборудования и инвентаря				да
Санитарное состояние				да
Хлебный цех				да
Маркировка оборудования и инвентаря				да
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба				да
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба				да
Санитарное состояние				да
Варочный цех				да
Маркировка оборудования и инвентаря				да
Исправность и состояние электрооборудования				да
Санитарное состояние				да
Хранение и использование яиц				да
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность.				да
Условия хранения яиц				да
Маркированная емкость для мытья и обработки яиц				да
Средство для мытья яиц				да
Бактерицидная лампа				да
Буфет				не используется
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист), утвержденный организацией				.
образованная				
Наличие ценников				да





Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.

Наличие москитной сетки

Итого

			да		
			да		

В результате проверки установлено:

Угрозы жизни не выявлено. Требуется проведение капитального ремонта в столовой, с установкой коврик моющих машин. Установка багара. Препарировать думедную комнату, так же помещение для обуви, и мойки для мытья посуды.

Подписи комиссии:

- 1) Капаров Р.Ж. - председатель комиссии, руководитель школы
- 2) Гаас Р.К. - ЗРВР
- 3) Мигаль И.Н. - председатель Попечительского совета
- 4) Скурлагова Ж.Т. - представитель родительского комитета
- 5) Тастанова Ж.Б. - представитель родительской общестственности
- 6) Канапин А.Б. - заместитель руководителя по хозяйству
- 7) Шамбулова М.Т. - завхоз мини-центра
- 8) Джаддоксимова А.А. - социальный педагог
- 9) Джаддоксимов М.Т. - медицинский работник

