

**Протокол  
бракеражной комиссии «Казанской СШ»  
на месяц сентябрь  
2021-2022 учебного года.**

Мы, нижеподписавшиеся в составе комиссии

1. Турапов Р.М. – директор школы
2. Натке Н.М.- зам.дир. по ВР
3. Кожулдаковой А.А.- мед. работник
4. Хамит Б.М.- соц педагог
5. Сватко О.Л. – председатель ПС
6. Пашковская С.Ю. – председатель род. комитета
7. Балтабекова Б.Ж. – член род. комитета

29 сентября 2021 года проверили работу школьной столовой и составили настоящий протокол о том, что блюда приготовлены в соответствии с меню, утвержденным директором школы и Руководителем ОО Акжарского района.


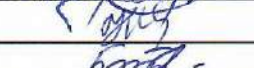



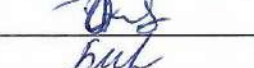

В школе обучается 65 учащихся, охват детей горячим питанием 100%. Бесплатным горячим питанием охвачены 12 учащихся. Столовая оборудована на 20 посадочных мест, не оснащена необходимыми оборудованием. Ежедневно организуется одноразовое горячее питание для всех учащихся школы. В течении всего учебного дня учащиеся обеспечены питьевой водой. Для приготовления пищи используется только йодированная соль.

Процесс приготовления блюд была организована в полном соответствии с технологической картой. Члены комиссии присутствовали при закладке продуктов. Работник столовой прошла медицинский осмотр. Работает в спецодежде, на голове колпак.

Уборочный материал хранится отдельно, санитарные часы ежедневно с 11.30 до 12.30 часов. Санитарный день последняя суббота каждого месяца, уборки ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка.

За материальные ценности в столовой ответственность несет Корчагина Н.И.. В столовой имеется бракеражный журнал, книга жалоб и предложений.

Суточная проба имеется, которая находится в холодильнике и оставляется на 1 сутки. Бракеражный журнал стандартный, заполняется своевременно, правильно.

|                 |   |                  |
|-----------------|---|------------------|
| Директор школы: |  | Турапов Р.М.     |
| Члены комиссии  |  | Натке Н.М.       |
|                 |  | Хамит Б.М.       |
|                 |  | Сватко О.Л.      |
|                 |  | Кожулдакова А.А. |
|                 |  | Пашковская С.Ю.  |
|                 |  | Балтабекова Б.Ж. |

|  |  |   |  |  |
|--|--|---|--|--|
| Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо<br>(запрещено остужать в алюминиевой посуде)                         |  | + |  |  |
| Состояние разносов<br>(запрещено использование влажных)  |  | + |  |  |
| Правильность хранения столовых приборов<br>(наличие кассет и хранение ложек, вилок<br>ручками вверх) |  | + |  |  |
| Витаминация блюда  |  | + |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и<br>использование запрещенных блюд и<br>продуктов                  |  | + |  |  |
| Наличие реализации товаров, которые не<br>связаны с питанием   |  |   |  |  |
| <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,<br>столовых приборов   |  | + |  |  |
| Достаточность и наличие запасного<br>комплекта посуды  |  | + |  |  |
| Санитарное состояние столовой  |  | + |  |  |
| Уборочный инвентарь (маркировка,<br>отдельное место хранения)  |  | + |  |  |
| <b>Состояние помещений пищеблока</b>   |  |   |  |  |
| Наличие вывески «Правила мытья<br>посуды»  |  | + |  |  |
| Исправность систем горячего и<br>холодного водоснабжения,<br>водонагревателей                        |  | + |  |  |



|  |  |   |  |  |
|--|--|---|--|--|
| Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо<br>(запрещено остужать в алюминиевой посуде)                         |  | + |  |  |
| Состояние разносов<br>(запрещено использование влажных)  |  | + |  |  |
| Правильность хранения столовых приборов<br>(наличие кассет и хранение ложек, вилок<br>ручками вверх) |  | + |  |  |
| Витаминация блюда  |  | + |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и<br>использование запрещенных блюд и<br>продуктов                  |  | + |  |  |
| Наличие реализации товаров, которые не<br>связаны с питанием   |  |   |  |  |
| <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,<br>столовых приборов   |  | + |  |  |
| Достаточность и наличие запасного<br>комплекта посуды  |  | + |  |  |
| Санитарное состояние столовой  |  | + |  |  |
| Уборочный инвентарь (маркировка,<br>отдельное место хранения)  |  | + |  |  |
| <b>Состояние помещений пищеблока</b>   |  |   |  |  |
| Наличие вывески «Правила мытья<br>посуды»  |  | + |  |  |
| Исправность систем горячего и<br>холодного водоснабжения,<br>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:<br>- сбора «грязной» столовой посуды<br>- процесса мытья и обработки<br>- хранения чистой столовой посуды |  | + |  |  |
| Наличие графика уборки   |  | + |  |  |
| <b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>   |  |   |  |  |
| <b>Склады</b>  |  |   |  |  |
| 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         |  | + |  |  |
| <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         |  | + |  |  |
| Условия и правильность хранения суточных проб   |  | + |  |  |
| <b>Мясной цех</b>   |  |   |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря   |  |   |  |  |
| Санитарное состояние  |  |   |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов         |  |   |  |  |
| <b>Овощной цех</b>  |  |   |  |  |

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
| Маркировка оборудования и инвентаря  |  |  |  |  |
| Санитарное состояние   |  |  |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                              |  |  |  |  |
| <b>Мучной цех</b>  |  |  |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря  |  |  |  |  |
| Санитарное состояние   |  |  |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                              |  |  |  |  |
| <b>Хлебный цех</b>   |  |  |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря  |  |  |  |  |
| Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба  |  |  |  |  |
| Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба   |  |  |  |  |
| Санитарное состояние   |  |  |  |  |
| Наличие запрещенных продуктов  |  |  |  |  |
| <b>Варочный цех</b>  |  |  |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря  |  |  |  |  |
| Исправность и состояние электрооборудования  |  |  |  |  |
| Наличие заземления, наличие резиновых коврик   |  |  |  |  |
| 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 и производственной гигиены сотрудников |  |  |  |  |



|   |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|
| столовой  |  |  |  |  |
| <b>Хранение и использование яиц</b>   |  |  |  |  |
| Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность  |  |  |  |  |
| Условия хранения яиц  |  |  |  |  |
| Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц   |  |  |  |  |
| Средство для мытья яиц  |  |  |  |  |
| Наличие бактерицидной лампы   |  |  |  |  |
| <b>Буфет</b>  |  |  |  |  |
| 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 использование запрещенных блюд и продуктов                     |  |  |  |  |
| <b>Документы</b>  |  |  |  |  |
| 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-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 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   |  |   |  |  |
| <b>Бытовая комната</b>   |  |   |  |  |
| 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:

*По решению членов бракеражной комиссии нарушений не выявлено. Представленное блюдо соответствует составу, количеству на данный день. Бракеражный журнал стандартности, заполняется своевременно, правильно.*

Подписи комиссии:

*Катке Н. М. [подпись]*  
*Халим Б. М. [подпись]*  
*Копсулдакова А. А. [подпись]*  
*Пашковская С. Ю. [подпись]*  
*Балтабекова Б. Н. [подпись]*

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

АКТ мониторинга качества питания

Дата 15.09.21г.

№

Организация образования Казанская СШ

Поставщик услуги (при наличии) Корчагина Н. И.

Комиссия в составе:

Намке Н. М. - зам. дир. по ВР, Халим Б. М. - соуч. педагог,  
Консудаква А. А. - медик, Лашковская С. Ю. - пред. ред. казначей.

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)  |           | +             |                  |            |
| Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)  |           | +             |                  |            |
| Витаминоизация блюда  |           | +             |                  |            |



|  |  |   |  |  |
|--|--|---|--|--|
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                      |  | + |  |  |
| Наличие реализации товаров, которые не связаны 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  |  |   |  |  |

|   |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|
| Мясной цех  |  |  |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря   |  |  |  |  |
| Санитарное состояние  |  |  |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                                       |  |  |  |  |
| Овощной цех   |  |  |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря   |  |  |  |  |
| Санитарное состояние  |  |  |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                                       |  |  |  |  |
| Мучной цех  |  |  |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря   |  |  |  |  |
| Санитарное состояние  |  |  |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование 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 сбора крошек 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 и производственной гигиены сотрудников столовой |  |  |  |  |



|  |  |   |  |  |
|--|--|---|--|--|
| Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов  |  | + |  |  |
| Маркировка емкости для сбора пищевых отходов   |  | + |  |  |
| Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)  |  | + |  |  |
| Соблюдение поточности:<br>- сбора «грязной» столовой посуды<br>- процесса мытья и обработки<br>- 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  |  | + |  |  |
| 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  |  | + |  |  |
| Условия и правильность хранения суточных проб  |  | + |  |  |

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 использование запрещенных блюд и продуктов  |  |   |  |  |
| 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 _____ 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:

*По решению Бр. членов Бракератной комиссии маркушений не выявлено. В столовой имеется бракератный журнал, книга жалоб и предложений. Бракератный журнал стандартный, заполняется своевременно, правильно.*

Подписи комиссии:

*Катке Н. М. [подпись]*  
*Калин Б. М. [подпись]*  
*Конусова Я. Я. [подпись]*  
*Найквская С. Ю. [подпись]*

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

**АКТ мониторинга качества питания**

Дата 22.09.21г.

№ \_\_\_\_\_

Организация образования Казанская СШ

Поставщик услуги (при наличии) Корчагина Н.И.

Комиссия в составе:

Намке Н.М. - зам. дир. по ВР, Калинин Б.М. - соуч. педагог

Косурдакова А.А. - м.б.р., Балтабекова Б.М. - член през. комиссии

**Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:**

| Показатель  | Требуетс<br>я | Соответствуе<br>т | Не соот-<br>ветствуе<br>т | 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)  |               | +                 |                           |            |
| Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)  |               | +                 |                           |            |
| Витаминация блюда   |               | +                 |                           |            |



|  |  |   |  |  |
|--|--|---|--|--|
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                      |  | + |  |  |
| Наличие реализации товаров, которые не связаны 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  |  |   |  |  |

### Мясной цех

Маркировка оборудования и инвентаря

Санитарное состояние

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов

### Овощной цех

Маркировка оборудования и инвентаря

Санитарное состояние

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов

### Мучной цех

Маркировка оборудования и инвентаря

Санитарное состояние

Наличие изготовления, реализации и использование 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 сбора крошек 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 и производственной гигиены сотрудников столовой



|  |  |   |  |  |
|--|--|---|--|--|
| Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов  |  | + |  |  |
| Маркировка емкости для сбора пищевых отходов   |  | + |  |  |
| Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)  |  | + |  |  |
| Соблюдение поточности:<br>- сбора «грязной» столовой посуды<br>- процесса мытья и обработки<br>- 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  |  | + |  |  |
| 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  |  | + |  |  |
| Условия и правильность хранения суточных проб  |  | + |  |  |

|  |  |   |  |  |
|--|--|---|--|--|
| Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов  |  | + |  |  |
| Маркировка емкости для сбора пищевых отходов   |  | + |  |  |
| Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)  |  | + |  |  |
| Соблюдение поточности:<br>- сбора «грязной» столовой посуды<br>- процесса мытья и обработки<br>- 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  |  | + |  |  |
| 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  |  | + |  |  |
| Условия и правильность хранения суточных проб  |  | + |  |  |