

АКТ № 17 от 10 января 2024 г.
проверки качества горячего питания
учащихся музыкальной школы- интерната

Бракеражная комиссия в составе:

Сыздыков С.К. – председатель Комиссии

Члены комиссии:

Ермекова Г.Т., заместитель руководителя по воспитательной работе

Сазданова М.А., представитель Попечительского совета

Антонова А.В., родитель

Гныря Т.А., родитель

Алтыбасаров Т.С., медицинский работник

Канафина Ж.Б., заведующая интернатом

Отсутствуют: Сурдин С.В. – по уважительной причине

Тягун Е.А. – по уважительной причине

ФИО, причина отсутствия

Приглашенные лица

ФИО, должность
составила настоящий акт о том, что 10 января 2024 года был
проведен контроль качества питания во время

обеденного приема пищи учащихся школ 12.25-12.45
название приема пищи и время проверки

1) На информационном стенде вывешено меню:

1 Завтрак

каша овсяная молочная, бутерброд с маслом и колбасой
батон, чай с сахаром, фрукты

2 Завтрак

бюфет, йогурт

3 Обед

салат из моркови и фасоли, свекольник с мясом и сметаной,
шницель картофельный, макароны отварные, кисель с вареньем, с

4 Полдник

пирожки творожные со сметаной и вареньем, сок

5 Ужин

мороженое, запеченное с картофелем и сыром, салат из свежих
овощей, фрукты, чай, конфеты, сок, яблоко

2) В ходе проверки выявлено:

- санитарное состояние столовой удовлетворительное
- персонал достаточно, чистой кепки
- еда накрыта своевременно, не остыла
- сервировка столов аккуратная
- никто не опоздал в пропускной системе
- персонал работает в санитарной одежде

3) Комиссия произвела:

контрольное взвешивание

все готовые блюда соответствуют предельным
нормам.

и органолептическую оценку качества готовых блюд:

- салат из моркови и фасоли - сочный, все ингредиенты целые
вкус хороший, цвет яркий
- супчик с мясом и сметаной - нежирный, овощи красиво нарезаны,
клет борщевой, резаная картошка - вкус мяса и овощей,
макарон целые, кисель - однородный, кисло-сладкий

4) Заключение:

еда приготовлена вкусно, замечаний нет.

5) Предложения и рекомендации:

Сыздыков С.К. [подпись]

Ермекова Г.Т. [подпись]

Сазданова М.А. [подпись]

Антонова А.В. [подпись]

Гныря Т.А. [подпись]

Алтыбасаров Т.С. [подпись]

Канафина Ж.Б. [подпись]

Ознакомлены:

шеф-повар Мергенбаева Г.Ж. [подпись]

диетсестра Камалова Э.Т. [подпись]

кладовщик Шарипова М.А. [подпись]

АКТ МОНИТОРИНГА КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ

ГУ «Комплекс «Музыкальный колледж - музыкальная школа-интернат для одаренных детей»

Дата 18 января 2019 года
 № 18

Комиссия в составе:

Сыздыков С.К. – председатель Комиссии

Члены комиссии:

Ермекова Г.Т., заместитель руководителя по воспитательной работе

Сазданова М.А., представитель Попечительского совета

Антонова А.В., родитель

Гныря Т.А., родитель

Алтыбасаров Т.С., медицинский работник

Канафина Ж.Б., заведующая интернатом

Отсутствуют: Антонов А.В., Гныря Т.А. по уважительным причинам.

ФИО, причина отсутствия

Приглашенные лица:

ФИО, должность

Мониторинг столовой (пищеблока) по следующим параметрам:

№	Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
1	Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта		+		№ 02-01/030004 6667 от 26.10.2018г.

	требованиям нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения				
2	Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки				
3	Соответствие ежедневного меню перспективному меню			соответствует	
4	Соблюдение графика работы столовой			+	
5	Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам			+	
6	Наличие утвержденного прайса на свободное меню			—	свободного меню не имеется
7	Организация питьевого режима			+	
8	Качество готовой продукции			+	
9	Наличие запрещенных продуктов			—	
10	Соответствие технологической карте			+	
11	Контрольное взвешивание 10 порций			+	
12	Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо, 2 блюдо			+	

13	Линия раздачи 3 блюда (запрещено остужать в алюминиевой посуде)				+	
14	Состояние разносов (запрещено использование влажных)				+	
15	Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение столовых приборов ручками вверх)				+	
16	Витаминизация блюда				+	
17	Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				-	
18	Использование охлажденной птицепродукции				+	
19	Наличие реализации несвязанных с питанием товаров				-	
20	Количество посадочных мест				126	
Организация приема пищи						
21	Время подачи блюд с момента приготовления				15 мин	
22	Время подачи блюд с момента приготовления					
23	Количество раковин для мытья рук				3	

24	Наличие мыла				+		
25	Наличие одноразовых или электрополотенец				+		
26	Состояние мебели				удовлетворительно		
27	Средства для обработки столов				+		
28	Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов				+		
29	Достаточность и наличие запасного комплекта посуды				+		
30	Санитарное состояние столовой				+		
31	Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)				+		
	Состояние помещений пищеблока						
32	Наличие инструкции «Правила мытья посуды»				+		
33	Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей				+		
34	Исправность систем водоотведения				+		
35	Исправность систем отопления				+		

36	Исправность систем освещения		+		
37	Исправность систем вентиляции		+		
38	Наличие в производственных помещениях пищеблока, связанных с выделением влаги, светильников с влагозащитным исполнением.		+		
39	Наличие условий для мытья, обработки, хранения столовой и отдельно для кухонной посуды		+		
40	Наличие моющих средств		+		
41	Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+		
42	Соблюдение сроков хранения моющих средств		+		
43	Наличие сертификатов на моющие средства		+		
44	Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		+		
45	Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		
46	Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто)		+		

	ответственный).				
47	Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		
48	Наличие графика уборки и его соблюдение		+		
49	Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудниками		+		
Соблюдение условий хранения продуктов					
Склады					
50	Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах.		+		
51	Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, психрометра на складе/температурный режим		+		
52	Соблюдение товарного соседства		+		
53	Наличие и соблюдение сроков годности на пищевой продукции		+		

54	Хранение овощей в ларях, подтоварниках (в маркированных ёмкостях на поддонах)		+		
55	Санитарное состояние складов		удовлетворительно		
Холодильники					
56	Маркировка о предназначении холодильного оборудования		+		
57	Наличие термометров		+		
58	Соблюдение товарного соседства		+		
59	Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
60	Санитарное состояние холодильного оборудования		+		
61	Условия и правильность хранения суточных проб		+		
Мясной цех					
62	Маркировка оборудования и инвентаря		+		
63	Санитарное состояние		+		
Овощной цех					

64	Маркировка оборудования и инвентаря			+		
65	Санитарное состояние			+		
	Мучной цех					
66	Маркировка оборудования и инвентаря			+		
67	Санитарное состояние			+		
	Хлебный цех					
68	Маркировка оборудования и инвентаря			+		
69	Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба			+		
70	Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба			+		
71	Санитарное состояние			+		
	Варочный цех					
72	Маркировка оборудования и инвентаря			+		
73	Исправность и состояние электрооборудования			+		
74	Санитарное состояние			+		
	Хранение и использование яиц					

75	Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность.			есть		
76	Условия хранения яиц			+		
77	Маркированная емкость для мытья и обработки яиц			+		
78	Средство для мытья яиц			+		
79	Бактерицидная лампа			+		
	Буфет					
80	Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист), утвержденный организацией образования			—		
81	Наличие ценников			—		
82	Соблюдение условий хранения			—		
83	Соблюдение условий и сроков реализации			—		
84	Санитарное состояние			—		
	Документы					
85	Договора с поставщиками продуктов питания			+		
86	Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт			+		

отсутствует

87	Сертификаты, декларации о соответствии пищевой продукции, товаросопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость		+		
88	Срок реализации поступившей продукции		+		
89	Технологические карты приготовления блюд		+		
90	Бракерский журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, согласно утвержденной форме		+		
91	Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, согласно утвержденной форме		+		
92	Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за ____ месяц ____ г.		+		
93	Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		+		
94	Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		-		

95	Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока			+		
96	Журнал проведения генеральных уборок			+		
97	Журнал регистрации температурного режима холодильников			+		
98	Наличие программы производственного контроля			+		
Бытовая комната						
99	Наличие запасных комплектов специальной одежды			+		
100	Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников			+		
101	Наличие шкафа для хранения специальной одежды			+		
102	Душевая комната, санузел			+		
103	Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)			+		
104	Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки			+		

105	Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря,		+		
106	Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		
107	Наличие москитной сетки		+		
	Итого				

В результате проверки установлено:

Подписи комиссии:

Сыздыков С.К. _____
 Ермакова Г.Т. _____
 Сазданова М.А. _____
 Антонова А.В. _____
 Гныря Т.А. _____
 Алтыбасаров Т.С. _____
 Канафина Ж.Б. _____

Ознакомлены:

шеф-повар Мергенбаева Г.Ж. _____
 диетсестра Камалова Э.Т. _____
 кладовщик Шарипова М.А. _____

АКТ № 19 от 26 января 2024 г.
проверки качества горячего питания
учащихся музыкальной школы- интерната

Бракеражная комиссия в составе:

Сыздыков С.К. – председатель Комиссии

Члены комиссии:

Ермекова Г.Т., заместитель руководителя по воспитательной работе

Сазданова М.А., представитель Попечительского совета

Антонова А.В., родитель

Гныря Т.А., родитель

Алтыбасаров Т.С., медицинский работник

Канафина Ж.Б., заведующая интернатом

Отсутствуют: Гныря А.В. - по уважительной причине

ФИО, причина отсутствия

Приглашенные лица врач-педиатр Иванова Е.И.

ФИО, должность

составила настоящий акт о том, что 26 января 2024 года был
проведен контроль качества питания во время

обеденного приема пищи в столовой (наблюдение) 11.20-11.40
название приема пищи и время проверки

1) На информационном стенде вывешено меню:

1 Завтрак

салат из овощей, фрукты, бутерброд с маслом и сыром
корейский салат, батон, гречка, компот

2 Завтрак

буряк, кефир

3 Обед

салат из овощей, капуста, свекла с маслом и сметаной, пюре из курицы
хлеб с витаминной "С", чай рисовый и кисель

4 Полдник

пирожок с капустой, сок

5 Ужин

индейка с соусом, овощное рагу, салат из фруктов, мандарины,
сок

2) В ходе проверки выявлено:

- график приема пищи учениками выдержан (по графику)
- меню на стенде соответствует перепланировке меню
- штат работников пищеблока укомплектован
- в образовательном кабинете порядок, чистота и соблюдение
- в холле работников столовой чистота, порядок
- в складских помещениях чисто, нет посторонних запахов

3) Комиссия произвела:

контрольное взвешивание салата из капусты — 150 гр.,
сметанный с мясом и сметаной — 250 гр., говядина — 200 гр.
кисель — 200 гр.

и органолептическую оценку качества готовых блюд:

салат из капусты — вкус капустный, хруст, горьковатый, красиво оформлено
заправлено сметаной. мясной; сметанный с мясом и сметаной — приятный вкус
горьковатый с мясным, мясо нежное, вкус всех ингредиентов зрелый, сметана
поддерживает вкус; говядина — зрелая нежная, рис рассыпчатый,
блюда имеют свой вкус; кисель — однородный, кисло-сладкий.

4) Заключение:

блюда приготовлены в соответствии с технологией
приготовления штатной еды, столов накрыты
своевременно, адекватная сервировка блюд.

5) Предложения и рекомендации:

Сыздыков С.К.

Ермекова Г.Т.

Сазданова М.А.

Антонова А.В.

Гныря Т.А.

Алтыбасаров Т.С.

Канафина Ж.Б.

Талишев К.Б.

Ознакомлены:

шеф-повар Мергенбаева Г.Ж.

диетсестра Камалова Э.Т.

кладовщик Шарипова М.А.

АКТ № 20 от 6 февраля 2024 г.
проверки качества горячего питания
учащихся музыкальной школы- интерната

Бракеражная комиссия в составе:

Сыздыков С.К. – председатель Комиссии

Члены комиссии:

Ермекова Г.Т., заместитель руководителя по воспитательной работе

Сазданова М.А., представитель Попечительского совета

Антонова А.В., родитель

Гныря Т.А., родитель

Алтыбасаров Т.С., медицинский работник

Канафина Ж.Б., заведующая интернатом

Отсутствуют: Имре А.А. - по уважительной причине

ФИО, причина отсутствия

Приглашенные лица брат Назимбеков Ф.Б.

заведующий по производственному отделению Боталуров М.С.

ФИО, должность

составила настоящий акт о том, что 6 февраля 20 4 года был

проведен контроль качества питания во время

ежедневного приема пищи в 12.30 - 12.50 час.

название приема пищи и время проверки

1) На информационном стенде вывешено меню:

1 Завтрак

каша молочная с вареньем, бутерброд с мясом
яблоко, чай, яблоко, банан

2 Завтрак

булочка, кефир

3 Обед

салат свежий, суп картофельный с мясом и сметаной
картофель отварной, картофель, салат, чай, хлеб ржаной, компот.

4 Полдник

рыбный пирог, сок

5 Ужин

биточки куриные, картофель тушеный, пюре
сметанный суп, апельсин, сок

2) В ходе проверки выявлено:

- зал приема пищи в удовлетворительном состоянии
- персонал пищеблока работает в спецодежде
- на рабочих местах нет лишнего мусора
- мыло на мыльной пене
- на складах соблюдены требования к хранению продуктов
- в отделе приготовления пищи соблюдены требования

3) Комиссия произвела:

контрольное взвешивание

вес готовой еды соответствует предписаниям

и органолептическую оценку качества готовых блюд: салат свежий - цвет и вкус хорошие, вкус острый, внешний вид приятный; суп гороховый - вкус и запах характерны для супа горохового и вообще, а горошек душистый, умеренно посоленный, мясо нежное; макаронный салат, курица консервированная нежная, мясная, острая, запах приятный для мяса и овощей; кисель: прозрачный, без осадка, вкус кисло-сладкий, цвет розовый

4) Заключение:

Обед для учащихся удовлетворительного качества - интернациональный, разнообразный. Дети съели практически все (старшее и среднее звено).

5) Предложения и рекомендации:

Сыздыков С.К.

Ермекова Г.Т.

Сазданова М.А.

Антонова А.В.

Гныря Т.А.

Алтыбасаров Т.С.

Канафина Ж.Б.

Назиева Ф.Б.

Боталов М.С. М.Ботал

Ознакомлены:

шеф-повар Мергенбаева Г.Ж.

диетсестра Камалова Э.Т.

кладовщик Шарипова М.А.