

Акт мониторинга качества питания

Дата 26.12.21

№ 4

Организация образования ИТУ „Смирновская школа-интернат“

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

зам. директора по воспит. работе Садримова О.В.

сов. дир. Шинибаева В.А., инж. сектора Горюбинова И.А.

Протокол: Шинибаева В.А., Шинибаева В.А.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

№	Показатель	Соответствует (имеется)	Не соответствует (не имеется)	Примечание
1	№, дата санитарно-эпидемиологического заключения на деятельность столовой (пищеблока)	+		
2	Наличие графика работы столовой	+		
3	Создание условий для приема пищи детьми (наличие и состояние раковин, сушилок, наличие мыла и др.) (Приказ МЗ РК №ҚР ДСМ-16 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания»)	+		
4	Соблюдение питьевого режима обучающихся, наличие ответственного лица за организацию питьевого режима -приказ руководителя объекта образования (наличие кулеров-одноразовых стаканов, фонтанчиков, графины с кипяченой водой со стаканами - при условии ее хранения не более трех часов) (Приказ МЗ РК № ҚР ДСМ-76 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования»)	+		
5	Книга жалоб и предложений родителей (мониторинг жалоб и принятых мер)	+		
6	Наличие видеокамеры и мониторинг видеонаблюдения в столовой, пищеблоке	+		
7	Наличие графика приема пищи учащихся (обеспечение организованного посещения столовой)	+		
8	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем объекта ежедневного меню (Приказ МЗ РК «Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования»)	+		
9	Виды буфетной продукции, утвержденный органом образования	+		

10	Наличие приказа о создании бракеражной комиссии, состав бракеражной комиссии	+		
11	Наличие плана работы бракеражной комиссии на учебный год	+		
12	Наличие соответствующей документации по работе бракеражной комиссии (акты, обращения, переписка и др.)	+		
13	Наличие перспективного меню с указанием выхода готового блюда (<i>перспективное меню, утвержденное управлением образования</i>)	+		
14	Соответствие перспективного меню с ежедневным меню (в день посещения)	+		
15	Соответствие фактического рациона питания (в день посещения) ежедневному, перспективному меню	+		
16	Наличие буфетного меню, с указанием выхода готового блюда в школах, где отсутствуют столовые (<i>буфетное меню, утвержденное управлением образования</i>)			
17	Наличие услуги кейтеринга (<i>подвоз</i>) в школах, где отсутствуют столовые (<i>перспективное или буфетное меню, утвержденное управлением образования</i>)			
18	Проведение мероприятий по вопросам пропаганды здорового питания детей и формирования культуры питания	+		
19	Систематическое размещение на интернет ресурсе школы рубрике «Школьное питание» меню с фото блюд, планы, акты бракеражной комиссии (<i>соответствие требованиям Правил организации питания приказа №598</i>)	+		
20	Наличие бракеражных журналов сырой и готовой продукции	+		
21	Соблюдение требований к столовой посуде (<i>п. 37 Приказа МЗ РК «Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования» не допускается использование деформированной столовой посуды, столовых приборов из алюминия, разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры, с трещинами и механическими повреждениями</i>)	+		
22	Соблюдение требований к суточным пробам (<i>Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специальном холодильном оборудовании или в специально отведенном месте холодильного оборудования при температуре от +2 °С до +6 °С,</i>)	+		
23	Соблюдение товарного соседства	+		
24	Маркировка оборудования и инвентаря	+		
25	Соответствие штата работников с указанным в Конкурсной документации	+		
26	Наличие медицинских книжек сотрудников пищеблока, журнал о результатах осмотра работников пищеблока	+		

27	Соблюдение требований к специальной одежде (Приказ МЗ РК №ҚР ДСМ-16 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» предусматриваются бытовые помещения – гардеробные с раздельным хранением личной и специальной одежды и обуви)	+		
28	Количество сотрудников пищеблока, (чел.): (соответствие требованиям Правил организации питания (пункт 22 приказа №598 от 31.10.2018г., применительно к договорам, заключенным с июля 2020 года)	+		

В результате проверки установлено:

*Сам - этикет. респиратор, основане
оборудования, качество пищи соответствует
нормам. респираторы в наличии*

Члены комиссии:

*Семипалова Б.А. [подпись]
Асфендиев С.В. [подпись]
Жандарманов Н.Б. [подпись]*

*Мамытбаев С.П. [подпись]
Наумов Р.А. [подпись]*