

Мониторинг контроля за качеством пищевых продуктов

Протокол №3

Дата: 28.11.2025 год
Организация образования: КГУ «ОШ №19" УО КО
Поставщик услуг: ИП Боле Land

Состав комиссии:

- 1. Ашкеева Айман Орынтаевна директор
- 2. Гордеева Наталья Викторовна заместитель директора по ВР
- 3. Беседина Анастасия Александровна медицинский работник
- 4. Сынова Елена Сергеевна председатель Попечительского совета школы
- 5. Давыдова Маргарита Александровна шеф-повар
- 6. Шустик-Ромашихина Татьяна Юрьевна родитель
- 7. Безинская Юлия Владимировна родитель

Проведена проверка столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуе тся	Соответ ствует	Не соот ветствует	Приме чание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
Качество пищевых продуктов, условия их транспортировки, доставки, выгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение графика приема пищи по классам и интервала между приемами пищи		+		
Утвержденный прайс на свободное меню		+		
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие контролируемой пищи		+		
Органолептические свойства приготовленного продукта		+		
Соответствие технологической карте		+		
Правильное хранение столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок вверх)		+		
Витаминизация пищи		+		
Наличие приготовления, продажи и использования запрещенных продуктов и продуктов		Не продается		
Наличие продажи товаров, не связанных с питанием		нет		
Организация питания				
Количество посадочных мест	120 стульев, 20 столов			
Количество раковин для мытья рук		3		
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		+		
Состояние мебели		Имеется вся необ ходимая мебель		
Инструмент для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной утвари, столовых приборов		+		
Достаточность и наличие запасного комплекта тары		3 шт		
Санитарное состояние столовой		чистый		
Уборочный инвентарь (маркировка, личное хранилище)		+		
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		2		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		+		
Исправность систем водоотведения		+		
Исправность систем отопления		+		

Исправность систем освещения		+		
Наличие в светильниках на пищеблоках защитной изоляции, светильников с защитой от влаги		+		
Наличие индивидуальных условий для мытья и обработки столовой и кухонной утвари		+		
Наличие моющих средств		+		
Условия хранения и маркировки моющих средств (в герметичной закрытой таре)		+		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		+		
Наличие сертификатов на моющие средства		+		
Наличие емкости для сбора пищевых отходов		+		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		
Обработка контейнеров для пищевых отходов (что обрабатывается и кто несет ответственность)		+		
Сохранение чистоты: - сбор «грязной» столовой посуды; - процесс стирки и обработки; - хранение чистой столовой посуды		+		
Наличие графика уборки		+		
Соблюдение условий хранения продукции				
Склады				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, товарных складах, стеллажах		+		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, ареометра на складе		+		
Сохранение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности в пищевых продуктах		+		
Хранение овощей в ящиках, товарных складах, маркированных емкостях на этикетка		+		
Санитарное состояние складов		+		
Наличие приготовления, продажи и использования запрещенных продуктов и продуктов		+		
Холодильники				
Маркировка о назначении холодильного оборудования		+		
Наличие термометров		+		
Сохранение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности в пищевых продуктах		+		
Санитарное состояние холодильного оборудования		+		
Наличие приготовления, продажи и использования запрещенных продуктов и продуктов		Не продается		
Условия и правильность хранения суточных проб		+		
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		+		
Состояние механической вентиляции		+		
Санитарное состояние				
Наличие приготовления, продажи и использования запрещенных продуктов и продуктов		Не готовится, не продается		
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены работников столовой		+		
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции, заверенный печатью или подписью (прайс-лист)		+		
Наличие ценников		+		

Соблюдение условий хранения		+		
Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Внешнее состояние		+		
Срок годности, продажи и использования приготовленных продуктов и продуктов		Не продается		
Документы				
Соглашения с поставщиками пищевой продукции		+		
Разрешение на автомобиль (выдача разрешения на вывоз продуктов)		+		
Сертификаты, декларации о соответствии		+		
Сроки реализации поступившей продукции		+		
Качество поступившей продукции, соответствие нормам		+		
Технологические карты приготовления пищи		+		
Термометрический журнал скоропортящихся продуктов питания и полуфабрикатов		+		
Журнал «С-витаминизация»	Не проводится			
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		+		
Ведомость контроля за соблюдением норм пищевой продукции		+		
Наличие на рабочем месте личных медицинских книжек работников пищеблока с отметкой о прохождении медицинского осмотра и гигиенического обучения		+		
Наличие инородных тел, гнойных заболеваний и ран у работников пищеблока		+		
Журнал «Здоровье» о результатах проверки сотрудников пищеблока		+		
Журнал проведения полной уборки		+		
Регистрация температурного режима холодильников		+		
Наличие программы производственного контроля		+		
Бытовая комната				
Наличие запасного комплекта спецодежды		+		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+		
Наличие шкафа для хранения спецодежд		+		
Душевая, ванная		нет		
Внешний вид работников столовой (чистота формы, вежливость, работает ли спецодежда в полном комплекте)		+		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		+		
Наличие отдельного помещения (специальных мест для хранения уборочного инвентаря, маркировки		+		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия их хранения.		+		
Наличие москитной сетки		+		
Итого				

В школьной столовой на момент проверки, согласно утвержденному меню, были предложены блюда:

Меню

для организации горячего питания учащихся 1-4 классов за счет бюджетных средств, 5-11

классов за счет средств фонда «Всеобуч»

КГУ «Общеобразовательная школа №19»

для учащихся 1-4 классов

Для учащихся 5-11 кл

Наименование	Вес	Ингредиенты	Действия
Борщ с мясом	200г		🗑️
Булочка	50г	мука пшеничная (30г), мука	🗑️
бутербродная с		пшеничная (2г), сахар	
сыром (50)		(4г), масло сливочное	
		(1г), яйцо (5г), молоко	
		(9г), сыр твердый	
		(13г), дрожжи пресс (1г), соль	
		йодированная (г), ванилин	
		(г), яйцо (1г)	
Компот из свежих	200г	яблоки (45г), сахар	🗑️
яблок		(20г), лимонная кислота (2г)	
хлеб	30г	хлеб пшеничный (30г)	🗑️

Борщ	300г	говядина	
с		мякоть	
мясом		(80г), свекла	
		(60г), капуста	
		белокочанная	
		(30г), картофель	
		(32г), морковь	
		(15г), лук	
		репчатый	
		(14г), томат	
		паста	
		(8г), масло	
		растительное	
		(5г), соль	
		йодированная	
		(1г)	
Булочка	50г	мука пшеничная	
бутербродная		(30г), мука пшеничная	
с сыром (50)		(2г), сахар (4г), масло	
		сливочное (1г), яйцо	
		(5г), молоко (9г), сыр	
		твердый (13г), дрожжи	
		пресс (1г), соль	
		йодированная	
		(г), ванилин (г), яйцо	
		(1г)	
Компот из	200г	яблоки (45г), сахар	
свежих яблок		(20г), лимонная кислота	
		(2г)	
Хлеб ржано -	50г		
пшеничны			

2. Тактильно соблюдена температура блюд.

3. Блюда приготовлены в соответствии с нормами.

4. В столовой имеются санитайзеры, сушуары, жидкое мыло, антисептик.

5. Отмечено, что предложенные блюда приготовлены блюда выставлены в витрине, взвешивание проводилось на установленных весах

6. При сервировке столов персоналом используются одноразовые перчатки, фартуки, шапочки.

7. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентному соотношению.

8. Комиссия посетила помещение для утилизации отходов пищи, промывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.

Члены комиссии работу столовой признали удовлетворительной. Предлагаемое меню соответствует возрастной категории учащихся. Органолептические качества блюд соответствует нормам.

етензий к работе школьной столовой, к администрации школы нет.

Подписи членов комиссии:

Ашкеева А. О.

Гордеева Н.В.

Беседина А.А.

Давыдова М.А.

Сынкова Е.С.

Шустик-Ромашихина Т.Ю.

Безинская Ю.В.



1000