



УТВЕРЖДАЮ:
Директор КГУ «РЦ №1» УО КО
Аубакирова А.К.
«03» января 2024 года

**План работы бракеражной комиссии по мониторингу качества питания
КГУ «Реабилитационный центр №1»
управления образования Карагандинской области**

№	Наименование мероприятий	Сроки исполнения	Форма завершения	Ответственные исполнители
1	Создание бракеражной комиссии по ведению мониторинга качества питания	Январь	Приказ	члены БКМКП
2	Утверждение плана работы БКМКП на 2024 год	Январь	План работы БКМКП	члены БКМКП
3	Контроль санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Акт (1 раз в месяц)	члены БКМКП
4	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Акт (1 раз в месяц)	члены БКМКП
5	Контроль над сроками реализации продуктов	Ежедневно	Акт (2 раза в месяц)	члены БКМКП
6	Отслеживание технологии приготовления блюд, закладки продуктов, взвешивание порций и выхода блюд готовой продукции	Ежедневно	Акт (1 раз в месяц)	члены БКМКП
7	Наличие суточных проб	Ежедневно	Акт (1 раз в месяц)	члены БКМКП
8	Забор проб готовой продукции из общего котла	Ежедневно	Акт (1 раз в месяц)	члены БКМКП
9	Контроль над соблюдением правил хранения продуктов питания, наличием необходимых сертификатов качества и справок	Ежедневно	Акт (2 раза в месяц)	члены БКМКП
10	Проверка соответствия по весу произвольно взятой с детского стола порции - контрольной	Ежедневно	Акт (1 раз в месяц)	члены БКМКП
11	Проверка соответствия имеющейся документации диет. сестры и кладовщика всем требованиям СанПиН и номенклатуры	1 раз в месяц	Акт (1 раз в месяц)	члены БКМКП
12	Проведение мониторинга в случаях возникновения чрезвычайных ситуаций (выявление различной инфекции и т.д.)	По мере выявления	Акт (1 раз в месяц)	члены БКМКП
13	Отчет работы БКМКП за полугодие	2 раза в год	Акт	члены БКМКП
14	Заседание членов КМКП по итогам года: анализ деятельности КМКП за 2024 год	Декабрь	Годовой отчет	члены БКМКП

Исполнитель:

АКТ
о результатах проверки пищеблока
бракеражной комиссией по мониторингу качества питания

Дата проверки: 30.01.2024

Проверка осуществлена членами бракеражной комиссии по мониторингу качества питания:

Председатель комиссии: Аубакирова А.К., директор РЦ

Члены комиссии: Агмалова Р.К., врач-педиатр

Ахметова К.Б., диетсестра

Жумабекова Г.Ж., мед сестра

Макатова Б.К., представитель профсоюзного комитета

Жашкеева Т.М., представитель родительского комитета

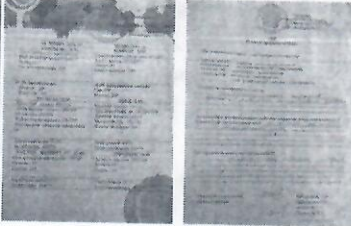
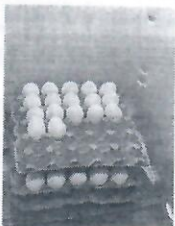
Жанбосын Ж.С., представитель родительского комитета

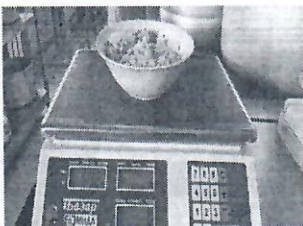
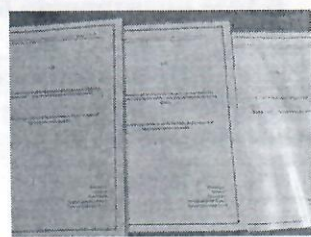
Салмекеева М.Б., секретарь

Повара: Максимова Т.Г., Арутюнова Р.Я.

Цели проверки: проверка санитарно-гигиенического состояния пищеблока; соответствие ежедневного меню нормам и калорийности; соблюдение правил хранения продуктов питания, сроков их реализации, наличия необходимых сертификатов качества, деклараций и ветеринарных справок; проверка соблюдения технологии приготовления блюд, закладки продуктов, взвешивание порций (с учетом соответствия произвольной порции контрольной), выход блюд готовой продукции; забор проб готовой продукции из общего котла и хранение суточных проб; проверка соответствия документации диетсестры и кладовщика нормам и требованиям СанПиН и номенклатуры; выявление возникновения чрезвычайных ситуаций.

В ходе мониторинга было выявлено следующее:

Цели проверки	Результат проверки	Фотоотчет
Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока	На должном уровне	
Соответствие ежедневного меню нормам и калорийности	Дневное меню на 30.01.24 г. не полностью соответствует меню-раскладке: на обед была произведена замена гарнира с картофельного пюре на макароны отварные по причине отсутствия поставки овощей (акт замены имеется); калорийность блюд, содержание в них белков, жиров и углеводов соответствует требованиям.	
Соблюдение правил хранения продуктов питания, сроков их реализации, проверка наличия необходимых сертификатов качества, деклараций и ветеринарных справок	Приём продуктов питания от поставщиков осуществляется в соответствии с требованиями (обязательно наличие на каждый продукт сертификатов качества, деклараций и ветеринарных справок). Заведомо некачественные или подозрительные при осмотре продукты питания не принимаются, при необходимости возвращаются поставщику с обоснованными претензиями. Замечаний к соблюдению правил хранения овощей, фруктов, сыпучих продуктов нет.	

Проверка соблюдения технологии приготовления блюд, закладки продуктов, взвешивание порций (с учетом соответствия произвольной порции контрольной), выход блюд готовой продукции	Все пищевые продукты соответствуют требованиям ГОСТа. Закладка основных продуктов производилась согласно установленным правилам и нормам. Требования к кулинарной обработке продуктов соблюдались. Нарушения порядка технологии приготовления блюд согласно тех.картам не выявлено. В ходе проверки соответствия произвольно взятой со стола детей порции блюда с контрольной порцией по весу нарушений или несоответствий при контрольном взвешивании порции воспитанника с контрольной порцией найдено не было. Вес первого, второго и третьего блюд полностью соответствовал указанному в меню-раскладке.	
Забор проб готовой продукции из общего котла и хранение суточных проб	Забор суточных проб производится ежедневно, стерильными инструментами в стерильные банки с соответствующей маркировкой в установленном санитарными правилами и нормами объеме. Пробы охлаждаются на специальном подносе до комнатной температуры с последующим размещением в специально отведенном холодильнике. Собранные пробы хранятся в течение 48 часов с обязательным указанием даты забора пробы.	
Проверка соответствия документации диетсестры и кладовщика нормам и требованиям СанПиН и номенклатуры	Ведение соответствующих журналов осуществляется по мере необходимости, нарушений при заполнении не выявлено. Номенклатура проставлена.	
Выявление возникновения чрезвычайных ситуаций	ЧС не выявлены.	

Выводы и рекомендации:

В январе 2024 года значительных нарушений в организации питания воспитанников в РЦ выявлено не было. Непосредственно в начале года – по причине прохождения конкурса на приобретение продуктов питания в РЦ – производилась замена одних блюд на другие по причине отсутствия на складах указанного продукта, несвоевременной поставки тех или иных продуктов питания поставщиками. Для каждого подобного случая имеются акты замены с указанием причины замены. Прием пищевых продуктов осуществлялся согласно требованиям СанПиН, некачественные продукты или продукты без сертификатов качества не принимались. Сроки годности строго контролировались. Наличие просроченных, некачественных или запрещенных к реализации в РЦ продуктов выявлено не было. При приготовлении готовых блюд обязательно осуществлялся контроль над соответствием технологии приготовления продукции технологической карте. Перед готовкой все продукты взвешивались согласно меню-раскладки и выдавались соответственно высчитанным параметрам, недвес и перевес продукции обнаружен не был. Каждый основной прием пищи контролировался органолептически, при соответствии требованиям к качеству готового блюда продукция допускалась до проведения контрольного взвешивания соответственно возрастам воспитанников и последующей выдачи по группам. Постоянно поварами проводился забор суточных проб каждого приготовленного блюда. Сотрудники пищеблока прошли обязательный медицинский осмотр, их санитарные книжки без нарушений. Оборудование пищеблока должным образом обрабатывается, соответственно промаркировано, в холодильных и морозильных установках соблюдается температурный контроль.

8Исполнитель _____



АКТ
о результатах проверки пищеблока
бракеражной комиссией по мониторингу качества питания

Дата проверки: 28.02.2024

Проверка осуществлена членами бракеражной комиссии по мониторингу качества питания:

Председатель комиссии: Аубакирова А.К., директор РЦ

Члены комиссии: Агмалова Р.К., врач-педиатр

Ахметова К.Б., диетсестра

Жумабекова Г.Ж., мед сестра

Макатова Б.К., представитель профсоюзного комитета

Жашкеева Т.М., представитель родительского комитета

Жанбосын Ж.С., представитель родительского комитета

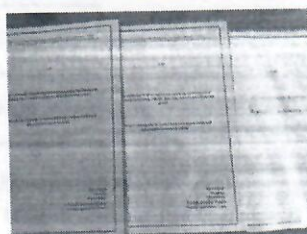
Салмекеева М.Б., секретарь

Повара: Максимова Т.Г., Арутюнова Р.Я.

Цели проверки: проверка санитарно-гигиенического состояния пищеблока; соответствие ежедневного меню нормам и калорийности; соблюдение правил хранения продуктов питания, сроков их реализации, наличия необходимых сертификатов качества, деклараций и ветеринарных справок; проверка соблюдения технологии приготовления блюд, закладки продуктов, взвешивание порций (с учетом соответствия произвольной порции контрольной), выход блюд готовой продукции; забор проб готовой продукции из общего котла и хранение суточных проб; проверка соответствия документации диетсестры и кладовщика нормам и требованиям СанПиН и номенклатуры; выявление возникновения чрезвычайных ситуаций.

В ходе мониторинга было выявлено следующее:

Цели проверки	Результат проверки	Фотоотчет
Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока	На должном уровне	
Соответствие ежедневного меню нормам и калорийности	Дневное меню на 29.02.24 г. полностью соответствует меню-раскладке; замены одних продуктов питания на другие не производилось; калорийность блюд, содержание в них белков, жиров и углеводов соответствует требованиям.	
Соблюдение правил хранения продуктов питания, сроков их реализации, проверка наличия необходимых сертификатов качества, деклараций и ветеринарных справок	Приём продуктов питания от поставщиков осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН кладовщиком, поваром и диетсестрой. Замечаний к соблюдению правил хранения овощей, фруктов, сыпучих продуктов нет. Запрещенных к реализации или просроченных продуктов не выявлено.	

Проверка соблюдения технологии приготовления блюд, закладки продуктов, взвешивание порций (с учетом соответствия произвольной порции контрольной), выход блюд готовой продукции	Все продукты соответствуют требованиям ГОСТа. Закладка производилась согласно установленным правилам и нормам. Требования к кулинарной обработке продуктов соблюдались. Нарушений технологии приготовления блюд согласно тех.картам не выявлено. Вес первого, второго и третьего блюд полностью соответствовал указанному в меню-раскладке.	
Забор проб готовой продукции из общего котла и хранение суточных проб	Забор суточных проб производится ежедневно, стерильными инструментами в стерильные банки с соответствующей маркировкой в установленном санитарными правилами и нормами объеме. Пробы охлаждаются на специальном подносе до комнатной температуры с последующим размещением в специально отведенном холодильнике. Собранные пробы хранятся в течение 48 часов с обязательным указанием даты забора пробы.	
Проверка соответствия документации диетсестры и кладовщика нормам и требованиям СанПиН и номенклатуры	Ведение соответствующих журналов осуществляется по мере необходимости, нарушений при заполнении не выявлено. Номенклатура проставлена.	
Выявление возникновения чрезвычайных ситуаций	ЧС не выявлены.	

Выводы и рекомендации:

В феврале 2024 года нарушений в организации питания воспитанников в РЦ выявлено не было. Конкурс на приобретение продуктов питания завершился подписанием договоров между Центром и поставщиками и своевременной доставкой всех необходимых продуктов питания. Некачественные продукты не доставлялись, продукты без сертификатов качества не принимались. Сроки годности строго контролировались. Наличие просроченных, некачественных или запрещенных к реализации в РЦ продуктов выявлено не было. Перед приготовлением пищи все продукты заранее взвешивались согласно меню-раскладки и выдавались соответственно высчитанным параметрам, недовес и перевес продукции обнаружен не был. Каждый основной прием пищи контролировался органолептически, при соответствии требованиям к качеству готового блюда продукция допускалась до проведения контрольного взвешивания соответственно возрастам воспитанников и последующей выдачи по группам. Постоянно поварами проводился забор суточных проб каждого приготовленного блюда. Оборудование пищеблока должным образом обрабатывается, в холодильных и морозильных установках соблюдается температурный контроль.

Исполнитель



АКТ

о результатах проверки пищеблока

бракеражной комиссией по мониторингу качества питания

Дата проверки: 29.03.2024

Проверка осуществлена членами бракеражной комиссии по мониторингу качества питания:

Председатель комиссии: Аубакирова А.К., директор РЦ

Члены комиссии: Агмалова Р.К., врач-педиатр

Ахметова К.Б., диетсестра

Жумабекова Г.Ж., мед сестра

Макатова Б.К., представитель профсоюзного комитета

Жашкеева Т.М., представитель родительского комитета

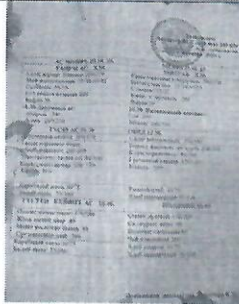
Жанбосын Ж.С., представитель родительского комитета

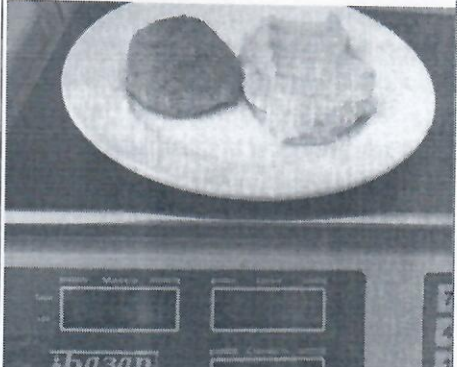
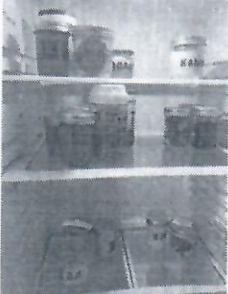
Салмекеева М.Б., секретарь

Повара: Максимова Т.Г., Арутюнова Р.Я.

Цели проверки: проверка санитарно-гигиенического состояния пищеблока; соответствие ежедневного меню нормам и калорийности; соблюдение правил хранения продуктов питания, сроков их реализации, наличия необходимых сертификатов качества, деклараций и ветеринарных справок; проверка соблюдения технологии приготовления блюд, закладки продуктов, взвешивание порций (с учетом соответствия произвольной порции контрольной), выход блюд готовой продукции; забор проб готовой продукции из общего котла и хранение суточных проб; проверка соответствия документации диетсестры и кладовщика нормам и требованиям СанПиН и номенклатуры; выявление возникновения чрезвычайных ситуаций.

В ходе мониторинга было выявлено следующее:

Цели проверки	Результат проверки	Фотоотчет
Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока	удовлетворительное	
Соответствие ежедневного меню нормам и калорийности	Перспективное двухнедельное меню составляется в соответствии энергетической ценности питания детей энергетическим затратам; соответствие химического состава пищи физиологическим потребностям организма ;максимальное разнообразие рациона, являющееся основным условием обеспечения его сбалансированности; оптимальный режим питания; правильное приготовление пищи, обеспечивающее их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности; учет индивидуальных особенностей детей; обеспечение санитарно-гигиенических требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания , их транспортированию, хранению, приготовлению и раздаче блюд.	

Соблюдение правил хранения продуктов питания, сроков их реализации, проверка наличия необходимых сертификатов качества, деклараций и ветеринарных справок	Продукты питания доставляются в РЦ поставщиками, которые выиграли конкурс на поставку продуктов. Все продукты обязаны иметь документы, подтверждающие их качество и безопасность (ветеринарные справки, декларации, сертификаты качества и прочее). В момент поставки качество продуктов подвергается контролю и выбраковке диетсестрой, кладовщиком, поваром. Некачественные продукты (в т.ч. с нарушением целостности заводской упаковки, просроченным сроком годности, признаками порчи, недопустимые к реализации), продукты без документов сразу же возвращаются поставщику, о чем создается акт. Продукты хранятся с соблюдением товарного соседства, в индивидуальных промаркированных холодильниках. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами. Отдельный специальный холодильник выделяется для хранения суточных проб.	
Проверка соблюдения технологии приготовления блюд, закладки продуктов, взвешивание порций (с учетом соответствия произвольной порции контрольной), выход блюд готовой продукции	Все пищевые продукты соответствуют требованиям ГОСТа. Закладка основных продуктов производилась согласно установленным правилам и нормам. Требования к кулинарной обработке продуктов соблюдались. Нарушения порядка технологии приготовления блюд согласно тех.картам не выявлено. В ходе проверки соответствия произвольно взятой со стола детей порции блюда с контрольной порцией по весу нарушений или несоответствий при контрольном взвешивании порции воспитанника с контрольной порцией найдено не было. Вес первого, второго и третьего блюд полностью соответствовал указанному в меню-раскладке.	
Забор проб готовой продукции из общего котла и хранение суточных проб	Забор суточных проб производится ежедневно, стерильными инструментами в стерильные банки с соответствующей маркировкой в установленном санитарными правилами и нормами объеме. Пробы охлаждаются на специальном подносе до комнатной температуры с последующим размещением в специально отведенном холодильнике. Собранные пробы хранятся в течение 48 часов с обязательным указанием даты забора пробы.	
Проверка соответствия документации диетсестры и кладовщика нормам и требованиям СанПиН и номенклатуры	Ведение соответствующих журналов осуществляется по мере необходимости, нарушений при заполнении не выявлено. Номенклатура проставлена.	
Выявление возникновения чрезвычайных ситуаций	ЧС не выявлены.	

Выводы и рекомендации:

Работа пищеблока оценивается удовлетворительно.

Забор суточных проб производится ежедневно, стерильными инструментами в стерильные банки с соответствующей маркировкой в установленном санитарными правилами и нормами объеме.

Сроки годности строго контролировались. Наличие просроченных, некачественных или запрещенных к реализации в РЦ продуктов выявлено не было. При приготовлении готовых блюд обязательно осуществлялся контроль над соответствием технологии приготовления продукции технологической карте. Перед готовкой все продукты взвешивались согласно меню-раскладки и выдавались соответственно высчитанным параметрам, недовес и перевес продукции обнаружен не был. Каждый основной прием пищи контролировался органолептически, при соответствии требованиям к качеству готового блюда продукция допускалась до проведения контрольного взвешивания соответственно возрастам воспитанников и последующей выдачи по группам. Сотрудники пищеблока прошли обязательный медицинский осмотр, их санитарные книжки без нарушений. Оборудование пищеблока должным образом обрабатывается, соответственно промаркировано, в холодильных и морозильных установках соблюдается температурный режим.

Исполнитель _____