

КОСТАНАЙ ОБЛЫСЫ
ӘКІМДІГІ
БІЛІМ
БАСҚАРМАСЫНЫҢ «ФЕДОРОВ
АУЫЛ ШАРУАШЫЛЫҒЫ
КОЛЛЕДЖІ» КОММУНАЛДЫҚ
МЕМЛЕКЕТТІК ҚАЗЫНАЛЫҚ
КӘСІПОРНЫ



КОММУНАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ
ПРЕДПРИЯТИЕ «ФЕДОРОВСКИЙ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ
КОЛЛЕДЖ» УПРАВЛЕНИЯ
ОБРАЗОВАНИЯ АКИМАТА
КОСТАНАЙСКОЙ ОБЛАСТИ

Бұйрық

Приказ

2024 жыл 26 наурыз
Жаркөл селосы

№ 17
село Жарколь

О контроле за организацией
питания в столовой

С целью контроля за качеством пищи в столовой колледжа, а также улучшения организации питания обучающихся, **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Членам бракеражной комиссии провести внутренний контроль за организацией питания обучающихся с 26 марта 2024 года по 29 марта 2024 года.
2. Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя директора по УВР Печерицу В.В.

Директор



Баймурзина С.А.

АКТ мониторинга качества питания № 2

Дата: 29 марта 2024 г.

Организация образования: КГКП «Федоровский сельскохозяйственный колледж»

Управления образования акимата Костанайской области.

Поставщик услуги (при наличии):

1) ИП «Курмангалиев»

2) ТОО «Султан 2014»

3) ИП «Кригер Владимир Геннадьевич»

Комиссия в составе: Председатель комиссии: Печерица В.В., заместитель директора по УВР

Члены Комиссии:

Сергиенко Б.В., менеджер по государственным закупкам

Сакмарова В.А., медицинский работник

Патрушева М.В., председатель родительского комитета

Показатель	Соответствует	Не соответствует	примечание
ОБЩИЕ ВОПРОСЫ			
Наличие СЭЗ			Имеется акт приёмки готовности организации образования к 2023-2024 учебному году от 16 августа 2023 года. Комиссионно было признано удовлетворительным: состояние столовой; обеспеченность технологическим оборудованием, его техническое состояние в соответствии с установленными требованиями; состояние мебели; санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов, цехов, участков, обеспеченность посудой; условия для мытья рук; организация питьевого режима.
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 группам	+		

Наличие утвержденного прайса на свободное меню			В колледже продажа пищевой продукции не проводится.
Организация питьевого режима	+		
Качество готовой продукции	+		
Соответствие технологической карте	+		
Контрольное взвешивание 10 порций	+		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо, 2 блюдо	+		
Линия раздачи 3 блюдо	+		
Состояние разносов	+		
Правильность хранения приборов	+		
Витаминация блюд	+		
Наличие изготовления, реализации и изготовления запрещенных блюд и продуктов			отсутствует
Использование охлажденной птицепродукции			отсутствует
Наличие реализации не связанных с питанием товаров			отсутствует
Количество посадочных мест	+		84 места
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИЕМА ПИЩИ			
Время подачи блюд с момента приготовления	+		
Количество раковин для мытья рук	+		3 штуки
Наличие мыла	+		
Наличие одноразовых или электрополотенец полотенец	+		
Состояние мебели	+		
Средства для обработки столов	+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов	+		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды	+		
Санитарное состояние столовой	+		
Уборочный инвентарь	+		
СОСТОЯНИЕ ПОМЕЩЕНИЙ			
Наличие инструкции «Правила мытья посуды»	+		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей	+		
Исправность систем водоотведения, отопления, освещения, вентиляции	+		
Наличие в производственных помещениях пищеблока, связанных с выделением влаги, светильников с влагозащитным исполнением	+		
Наличие условий для мытья, обработки, хранения столовой и отдельно кухонной посуды	+		
Наличие моющих средств (условия хранения, маркировки, сроки, сертификаты)	+		
Наличие ёмкости для сбора пищевых	+		

отходов			
Маркировка ёмкости для сбора пищевых отходов (обработка)	+		
Соблюдение поточности (движение посуды)	+		
Наличие графика уборки и его соблюдение	+		
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной гигиены и производственной гигиены сотрудниками	+		
СОБЛЮДЕНИЕ УСЛОВИЙ ХРАНЕНИЯ			
Склады	+		
Холодильники	+		
Мясной цех			Мясной холодильник вместо мясного цеха
Овощной цех			Обработка овощей производится в отдельной моечной раковине
Мучной цех			Нет необходимости
Хлебный цех			Хлебный цех отсутствует, хлеб привозной, доставка ежедневно
Варочный цех	+		
Хранение и использование яиц			хранение в холодильнике не более 5 суток при температуре не более +6 С
Буфет			Буфет отсутствует
ДОКУМЕНТЫ			
Договора с поставщиками продуктов питания	+		
Сертификаты, декларации о соответствии пищевой продукции и товаросопроводительные продукты	+		
Технологические карты		+	Имеются в наличии, но есть рукописные исправления
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, согласно утвержденной форме	+		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий	+		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции	+		Не было в наличии распечатано (велось в электронном

			варианте)
Наличие личных медицинских книжек	+		
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм	+		
Журнал проведения генеральных уборок	+		
Журнал регистрации температурного режима холодильников	+		
Наличие программы производственного контроля	+		

Председатель комиссии

Члены комиссии

Печерица В.В.

Сергиенко Б.В.

Сакмарова В.А.

Патрушева М.В.

**Справка о проверке качества питания в столовой
КГКП «Федоровский сельскохозяйственный колледж»
Управления образования акимата Костанайской области**

от «29» марта 2024г.

В соответствии с приказом директора Федоровского сельскохозяйственного колледжа №17 от 26 марта 2024г., бракеражной комиссией в составе 4 человек (председатель Печерица В.В., члены комиссии: Сергиенко Б.В., Сакмарова В.А., Патрушева М.В.) проведен контроль организации и качества питания обучающихся в соответствии с Санитарными правилами "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания", утвержденными Приказом Министерства здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 21 февраля 2022 года № 26866 и с Санитарными правилами "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования", утвержденными Приказом Министерства здравоохранения Республики Казахстан от 5 августа 2021 года № ҚР ДСМ-76. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 6 августа 2021 года № 23890.

В ходе проверки установлено следующее.

1. В колледже льготное питание осуществляется по категориям:
 - 1.1. для проживающих в общежитии – двухразовое питание на 934тенге в день на одного;
 - 1.2. для детей, не проживающих в общежитии (местные), – одноразовое питание на 934 тенге в день на одного.
2. Составлено перспективное сезонное двухнедельное меню (зима-весна).
3. В обеденном зале вывешено утвержденное директора колледжа меню для обучающихся с двухразовым и разовым питанием. В меню указано наименование блюда и выход каждого готового блюда.
4. Ежедневно в рацион питания включено мясо, сливочное масло, растительное масло, хлеб, овощи и сахар. Рыба, яйца, творог, мясо птицы включено не менее 1 раза в неделю.
5. Согласно приложению 8 к Санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания", рекомендуемая масса порции блюд в граммах для возраста 11-18 лет составляет:

Прием пищи, блюдо	Масса порции (в граммах)
	с 11-18 лет
1	3
Первые блюда	250-300
Вторые блюда:	
Гарнир	150-180
Мясо, котлета, рыба, птица	100-180
Овощное, яичное, творожное, мясное блюдо и	200-250

каша	
Салат	100-150
Третье блюда	200

При проверке (обед 29.03.2024г.) было установлено: выход порции первого блюда (уха) составляет в среднем 320 г, второго блюда (тефтеля) – 100 г, каша пшеничная с подливом – 180 г, салат (из капусты) – 73г (в ежедневном меню указано 100 гр), третье блюдо (компот) – 200 г.

6. Документы, удостоверяющие качество и безопасность пищевой продукции находятся у экспедитора с внесением данных в бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов. Сроки годности и условия хранения пищевой продукции соответствуют срокам годности, установленным производителем.

7. Ежедневно проводится органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записей в журнал.

8. Согласно п.282 Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания", ежедневно на пищеблоке повар должен оставлять суточные пробы готовой продукции в соответствии с фактическим меню. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специальном холодильном оборудовании или в специально отведенном месте холодильного оборудования для хранения готовой пищевой продукции при температуре от +2 °С до +6 °С, а также на объектах образования и воспитания, в дошкольных организациях, домах ребенка, детских оздоровительных и санаторных объектах - до замены приготовленным после выходных дней блюдом (независимо от количества выходных дней) – завтраком, обедом, полдником или ужином соответственно. Хранение суточных проб на объектах здравоохранения обеспечивается не менее 24 часов.

На момент проверки в столовой имелись отобранные в стеклянную посуду с крышкой пробы блюд, указанных в меню на 28.03.2024г.

По итогам проверки также был составлен акт мониторинга качества питания (№2 от 29.03.2024 г.), а также проведено анкетирования «Питание в столовой глазами студентов/родителей» среди студентов и родителей (Акт и анализ анкетирования прилагаются к данной справке).

Согласно результатам анкетирования, 91% (в 1-м полугодии – 93%) опрошенных родителей и 84% (в 1-м полугодии – 90%) опрошенных студентов довольны качеством питания столовой колледжа.

На основании изложенного рекомендую:

- 1) вес порций в ежедневном меню указывать в соответствии с перспективным меню (соответственно и выдавать порции в таком весе);
- 2) при составлении меню учитывать пожелания студентов и их родителей (по возможности);
- 3) обновить технологические карты в соответствии с перспективным меню (без рукописных исправлений);

- 4) регулярно следить за актуальностью информационного стенда в столовой (обновлять информацию);
- 5) сохранять эстетический вид и аккуратность при ведении всей документации (журналы, технологические карты, инструкции и пр.);
- 6) рассмотреть возможность приобретения электрополотенец;
- 7) рассмотреть возможность приобретения посудного шкафа или стеллажей для хранения посуды.

Председатель комиссии:



В.Печерица

Члены комиссии:



Б.Сергиенко



В.Сакмарова



М.Патрушева

ПРОТОКОЛ
заседания Бракеражной комиссии при директоре
КГКП «Федоровского сельскохозяйственного колледжа» УОАКО

с.Жарколь

02.04.2024г.

10.00 часов

Председествовал: директор колледжа Баймурзина С.А.

Присутствовали: председатель и члены Бракеражной комиссии, завхоз Герольдт Л.А., повар Гордеева Е.Е., кухонный работник Рудская Д.В., экспедитор Штейнбек Г.Ч.

Отсутствовали: Патрушева М.В., Сакмарова В.А. (по уважительной причине)

ПОВЕСТКА ДНЯ

1.Итоги проводимого контроля за организацией питания в столовой.

(Печерица В.В.)

- 1.1. Информацию председателя Бракеражной комиссии Печерицы В.В. принять к сведению.
 - 1.2. Шеф-повару и медицинскому работнику следить за тем, чтобы вес порций в ежедневном меню был указан в соответствие с перспективным меню (соответственно и выдавать порции в таком весе);
 - 1.3. Медицинскому работнику Сакмаровой В.А.:
 - 1.4. Регулярно следить за актуальностью информационного стенда в столовой (обновлять информацию).
Срок: постоянно.
 - 1.5. Шеф-повару Тихоновой А.В. обновить технологические карты на 2024 год в соответствие с перспективным меню (без рукописных исправлений).
Срок: до 22.04.2024г.
 - 1.6. Всем сотрудникам столовой и медицинскому работнику сохранять эстетический вид и аккуратность при ведении всей документации (журналы, технологические карты, инструкции и пр.);
Срок: постоянно.
 - 1.7. Завхозу Герольдт Л.А. актуализировать 1 раз в полугодие бюджетные заявки по приобретению одноразовых полотенец (либо электрополотенец), а также стеллажа (шкафа) для хранения посуды;
-

2.Об итогах анонимного анкетирования «Питание в столовой глазами студентов/родителей».

(Печерица В.В.)

- 2.1 Информацию председателя Бракеражной комиссии Печерицы В.В. принять к сведению.
- 2.2.Медицинскому работнику Сакмаровой В.А.:
- 2.2.1 ежедневно контролировать качество готовой продукции в столовой;
- 2.2.2.ежемесячно проводить лекции, разъяснительные беседы среди студентов о правильном питании, режиме питания, о пользе каш и т.д., а также на постоянной основе информировать детей и их законных представителей о правильном питании путем публикации информации в социальных сетях, на стендах и пр.
- 2.2. Медицинскому работнику (Сакмаровой В.А.), экспедитору (Штейнбек Г.Ч.) и шеф-повару (Тихоновой А.В.) при составлении меню (по возможности) учитывать пожелания студентов и родителей, выявленных в ходе анонимного анкетирования.
- 2.3. Завхозу (Герольдт Л.А.) и медицинскому работнику (Сакмаровой В.А.) ежедневно обеспечивать соблюдение санитарных требований на пищеблоке.
- 2.4. Сотрудникам столовой соблюдать культуру общения с детьми.
- 2.5. Председателю Бракеражной комиссии (Печерице В.В.) обеспечить соблюдение информационной открытости: размещение на сайте итогов контроля за качеством питания.
- 2.6. Печерице В.В. довести до сведения отсутствующих членов бракеражной комиссии данное протокольное решение
- Контроль за исполнением решения возложить на заместителя директора по УВР Печерицу В.В.

Директор



С.Баймурзина

Анализ анкетирования родителей обучающихся на тему «Питание глазами родителей»

В период с 26 марта по 28 марта 2024 года среди родителей студентов Федоровского сельскохозяйственного колледжа проводилось онлайн-анкетирование «Питание глазами родителей», в котором приняло участие 55 родителей.

1. Ваш сын (дочь) питается в столовой колледжа?

Да 53 (96%)

Нет 2 (4%);

2. Если нет, то по какой причине?

Не хочет 1 (2%)

Не желает 1 (2%)

3. Интересуетесь ли Вы организацией горячего питания в колледже?

Да 40 (72%)

Нет 10 (18%)

4. Интересуетесь ли Вы меню столовой колледжа?

а) регулярно 20 (36%)

б) редко 26 (47%)

в) никогда 9 (16%)

5. Довольны ли Вы качеством питания в колледже? Если нет, то укажите причину

Да 50 (91%)

Нет; не очень; полусырое недосоленное, иногда не вкусно 4 (7%)

Не ответили 1 (2%)

6. Говорите ли Вы со своим ребенком дома о пользе/вреде той или иной пищи, о витаминах, содержащихся в разных блюдах?

а) да, постоянно 27 (49%)

б) нет, не хватает времени 2 (4%)

в) иногда 26 (47%)

7. Если бы работа столовой колледжа оценивалась по пятибалльной системе, что бы Вы поставили?

«5» 32 (58%)

«4» 19 (35%)

«3» 4 (7%)

8. Ваши предложения по организации питания в колледже, режиму работы столовой и т.п.

Всё устраивает, нет предложений, спасибо поварам и т.п. 37 (67%)

Не ответили 1 (2%)

Не знаю 1 (2%)

Трёхразовое питание 3 (5%)

Был бы дополнительный ужин 3 (5%)

Обед пораньше 1 (2%)

Печеное давать 1 (2%)

Готовить лучше, улучшить питание 2 (4%)

Разнообразие в меню 4 (7%)

Побольше овощей и фруктов 1 (2%)

Более сытные ужины 1 (2%)

**Анализ анкетирования на тему
«Питание в столовой глазами студентов»**

28 марта 2024 года среди студентов Федоровского сельскохозяйственного колледжа проводилось онлайн-анкетирование «Питание в столовой глазами студентов», в котором приняло участие 43 человека. В скобках указан процент по результатам предыдущего анкетирования (2023г.)

1. Питаясь ли ты в столовой колледжа?

а. да	42	98%	(95%)
б. нет _____ (укажи причину)	1	2%	(5%) не указали причину
Иногда –	0	(0%)	

2. Устраивает ли тебя ежедневное меню?

а. да	37	86%	(85%)
б. нет (Не люблю перловку и уху; не вкусно)	5	12%	(13%)
Не знаю; 50/50	1	(2%)	

3. Считаешь ли ты меню разнообразным?

а. Да	37	86%	(84%)
б. Нет (5- не указали причину; 1- каша разная, гороховый суп не солёный)	6	14%	(15%)
Иногда	0	(0%)	

4. Что тебе нравится есть в столовой колледжа?

Плов	12	28%
Всё нравится	10	23%
Суп	5	12%
Борщ	4	9%
Вторые блюда	3	7%
Пюре	3	7%
Запеканка	3	7%
Гороховая каша	3	7%
Рагу	2	5%
Не ответили; не знаю	3	7%
Другие блюда	14	(33%)

5. Что тебе не нравится есть в столовой колледжа?

Перловка	10	23%
Каши	10	23%
Всё нравится	9	21%
Пшеника, пшеничная	7	16%
Супы (часто уха)	6	1%
Не ответили, не знаю	4	9%
Всё; много чего	2	5%
Горох	2	5%
Вафли	1	2%

6. Устраивает ли тебя график работы столовой?

а) да	42	98%	(92%)
б) нет (не указали причину)	1	2%	(7%)

7. Устраивает ли тебя качество блюд?

а) да	36	84%	(90%);
б) нет (не указали причину)	4	9%	(10%)
в) так себе	1	2%	(7%)
2) Иногда; 70/30	2	5%	(7%)

8. Устраивает ли тебя культура обслуживания в столовой?

- а) да 41 95% (90%)
 б) нет; так себе (не указали причину) 2 5% (10%)

9. Пользуешься ли ты информацией о питании в социальных сетях и/или на информационном стенде (меню предлагаемых блюд, режим работы, правила поведения в обеденном зале, информация о правильном питании и т.д.)?

- а) да, это важно 25 58% (59%)
 б) нет, меня это не интересует 18 42% (41%)

10. Твои пожелания по вопросу организации питания в колледже

Вопросов нет; молодцы, так держать; всё устраивает; успехов; будьте здоровы и т.п. 25 58%

Меньше каш, убрать перловку, пшенку, уху, пшеничную кашу 4 9%

Выпечки, плова 3 7%

Больше накладывать 2 5%

Сделать еду более вкусной 1 2%

Ставьте на стол соль и перец 1 2%

Разнообразить меню 1 2%

Не ответили, не знаю 6 14%