

АКТ мониторинга качества питания*

Дата 14.09.2022

№ 1

Организация образования СОШ имени М. Амибаева

Поставщик услуги (при наличии) УП «Макашева»

Комиссия в составе:

ЗРВР - Аубалирова С.Т., соц. педагог Джаманова С.С., повар - Флима -
Байлима А., мер. работник Курманко Р.П., ред. комитет - 1Г,
6Г, 2Д, 1Д, 3Г, 8В, 3В, 5Г, 5А, 1А, 4В, 4Д, 3А, 1В, 7А, 1Д, 4А, 2Б, 2В, 4Д,
6А, 8Б

Мониторинг столовой (пищеблока) по следующим параметрам:

Показатель	Требу ется	Соответ ствует	Не соответ ствует	Пр име чан ие
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта требованиям нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения		+		
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 классам		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие запрещенных продуктов		+		
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо, 2 блюдо		+		

Линия раздачи 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		+		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение столовых приборов ручками вверх)		+		
Витаминация блюда <i>нет, отменили</i>		-		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Использование охлажденной птицепродукции		+		
Наличие реализации несвязанных с питанием товаров -				
Количество посадочных мест		+		
Организация приема пищи				
Время подачи блюд с момента приготовления		+		
Время подачи блюд с момента приготовления		+		
Количество раковин для мытья рук		+		
Наличие мыла		+		
Наличие одноразовых или электрополотенец		+		
Состояние мебели		+		
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		+		

Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		
Состояние помещений пищеблока				
Наличие инструкции «Правила мытья посуды»		+		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		+		
Исправность систем водоотведения		+		
Исправность систем отопления		+		
Исправность систем освещения		+		
Исправность систем вентиляции		+		
Наличие в производственных помещениях пищеблока, связанных с выделением влаги, светильников с влагозащитным исполнением. –		+		
Наличие условий для мытья, обработки, хранения столовой и отдельно для кухонной посуды		+		
Наличие моющих средств		+		
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		+		
Наличие сертификатов на моющие средства		+		
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		+		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный).		+		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки		+		

- хранения чистой столовой посуды				
Наличие графика уборки и его соблюдение		+		
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудниками		+		
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склады				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах.		+		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, психрометра на складе/температурный режим		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на пищевой продукции		+		
Хранение овощей в ларях, подтоварниках (в маркированных ёмкостях на поддонах)		+		
Санитарное состояние складов		+		
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		+		
Наличие термометров		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Санитарное состояние холодильного оборудования		+		
Условия и правильность хранения суточных проб		+		
Мясной цех				

Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Хлебный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		+		
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		+		
Санитарное состояние		+		
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Санитарное состояние		+		
Хранение и использование яиц				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность.		+		
Условия хранения яиц		+		
Маркированная емкость для мытья и обработки яиц		+		
Средство для мытья яиц		+		
Бактерицидная лампа		+		
Буфет				

Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист), утвержденный организацией образования		+		
Наличие ценников		+		
Соблюдение условий хранения		+		
Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарное состояние		+		
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		+		
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		+		
Сертификаты, декларации о соответствии пищевой продукции, товаросопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость		+		
Срок реализации поступившей продукции		+		
Технологические карты приготовления блюд		+		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, согласно утвержденной форме		+		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, согласно утвержденной форме		+		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за ____ месяц ____ г.				
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		+		
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		+		
		(нет)		

Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		
Журнал регистрации температурного режима холодильников		+		
Наличие программы производственного контроля		+		
Бытовая комната				
Наличие запасных комплектов специальной одежды		+		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		+		
Душевая комната, санузел		+		
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		+		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		+		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря,		+		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		
Наличие москитной сетки		+		
Итого				

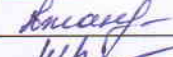
В результате проверки установлено:


При проверке сопроводительная документация - сертификаты на продукцию боши представлена, все сроки годности. Меню на день проверки соответствовало, меню утверждено на докк-докз убедитель гер. У всех сотрудников

имеются санитарные книжки. Температурной режимом хранения продуктов обеспечивается.

Подписи комиссии:

ЗРПР - Лубаширова С.Т. 

Соц. педагог - Романзанова С.С. 

Мед. сестра - Кузнецова Ю.П. 

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги), в случае организации питания организацией образования - ответственное лицо

ознакомлен Мененев А.Н.  (подпись)

Узубаева Т. А.

1. 1 класс
6. 1 класс

Тадиспаева Д. И.

2, 2"

Мейрамжанова И. Т.

1^д, 3², 8^в

Тунменбергенова Т. С.

3 B'

Николенко С. А.

5 P K1

Абдиев С. И.

5 A"

Абдиев С. И.

1 A"

Мамутова Д. Э.

1 A"

Чикало И. С.

4 B'

Горязев В. А.

4 A"

Тонубаева Г. А.

3 a"

Исмаилов А. И.

1 B~

Абдиева Б. У.

3 A"

Маманова К. В.

1 B"

Касенова И. С.

1 P"

Тамаш Р. А.

3 P" и 4 D"

Аманжолта А. Б.

7 a"

Салиев Д. Т.

1 d"

Абилькишиев С. Э.

7 a

Абдукаримов Д. Э.

4 a"

Мухоморова А. О. - 3 B"

Мамуратова И. С. - 5 a, класс

Айтмакушев С. П"

Ганиева У.М. 5^и 2^и

Рякина Л.А. 2^и 5^и

Епаченкова Л.В. 2^и 5^и

Жамиева Л.В.

Окинова Р.Т. 1 Д

Н. Намгочина, Намгочина Р. 4^и 2^и (Сумбатбекова С.М.)

Тучешова К.С. 6^и 4^и

Жаншиев М.К. 6^и 4^и

Касен М.

1 Д М. Мама Байрали Д.

максимум Арстан 8^и 5^и мама Бадрица Садрова К.М.

максимум Арстан 1. 7^и мама Садрова Д.О.
Бадрица Садрова К.М.