

АКТ мониторинга качества питания\*

Дата 05.09.22

№ 1

Организация образования СШ № 26

Поставщик услуги (при наличии) Рубанова И. В.

Комиссия в составе:

Чербакова Л. А. - директор школы  
Меретова Н. Р. - зам. директора ШОП  
Нотумисовский А. Э. - член комиссии  
Можайкин А. И. - мед. работник  
Ахметова Д. Р. - соц. педагог

Мониторинг столовой (пищеблока) по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта требованиям нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения		имеется		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		соблюдена		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		соот-ет		
Соблюдение графика работы столовой		соот-ет		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		соот-ет		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		имеется		
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		соот-ет		
Наличие запрещенных продуктов		ведется контроль		
Соответствие технологической карте		соот-ет		
Контрольное взвешивание 10 порций		соот-ет		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо, 2 блюдо		соот-ет		
Линия раздачи 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		соот-ет		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		соот-ет		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение столовых приборов ручками вверх)		соот-ет		
Витаминация блюда		отсут-ет		нет круж. осец. фруктов
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		

Использование охлажденной птицепродукции		соот-ет		
Наличие реализации несвязанных с питанием товаров		нет		
Количество посадочных мест		250		
<b>Организация приема пищи</b>				
Время подачи блюд с момента приготовления		3з		
Время подачи блюд с момента приготовления		3з		
Количество раковин для мытья рук		1		
Наличие мыла		есть		
Наличие одноразовых или электрополотенец		есть одноразовые		
Состояние мебели		хорошее		
Средства для обработки столов		соот-ет		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		хорошее		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		имеется		
Санитарное состояние столовой		удовлет-ов		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		соот-ет		
<b>Состояние помещений пищеблока</b>				
Наличие инструкции «Правила мытья посуды»		есть		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		соот-ет		
Исправность систем водоотведения		соот-ет		
Исправность систем отопления		соот-ет		
Исправность систем освещения		соот-ет		
Исправность систем вентиляции		соот-ет		
Наличие в производственных помещениях пищеблока, связанных с выделением влаги, светильников с влагозащитным исполнением.		соот-ет		
Наличие условий для мытья, обработки, хранения столовой и отдельно для кухонной посуды		соот-ет		
Наличие моющих средств		имеются		

Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		соот-ем		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		соот-ем		
Наличие сертификатов на моющие средства		имеются		
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		есть		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		есть		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный).		ДП-ЛТ		
Соблюдение точности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		соот-ем		
Наличие графика уборки и его соблюдение		соот-ем		
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудниками		соот-ем		
<b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>				
<b>Склады</b>				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах.		соот-ем		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, психрометра на складе/температурный режим		термометр есть		психро метр есть
Соблюдение товарного соседства		соот-ем		
Наличие и соблюдение сроков годности на пищевой продукции		соот-ем		
Хранение овощей в ларях, подтоварниках (в маркированных ёмкостях на поддонах)		на поддо- нах, тарях		марки нет
Санитарное состояние складов		удовлет.		
<b>Холодильники</b>				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		имеется		
Наличие термометров		есть		
Соблюдение товарного соседства		соот-ем		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		соот-ем		

Санитарное состояние холодильного оборудования		удов-ое		
Условия и правильность хранения суточных проб		соот-ет		48 часов
<b>Мясной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		есть		
Санитарное состояние		удов-ое		
<b>Овощной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		есть		
Санитарное состояние		удов/ое		
<b>Мучной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		есть		
Санитарное состояние		удов-ое		
<b>Хлебный цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		отсутствует		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		есть		
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		есть		
Санитарное состояние		удов-ое		
<b>Варочный цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		есть		
Исправность и состояние электрооборудования		исправно		
Санитарное состояние		удов-ое		
<b>Хранение и использование яиц</b>				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность.		не используются		
Условия хранения яиц		—		
Маркированная емкость для мытья и обработки яиц		—		
Средство для мытья яиц		—		
Бактерицидная лампа		есть		

**Буфет**

Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист), утвержденный организацией образования

имеется

Наличие ценников

отсутствует  
ценники

Соблюдение условий хранения

соот-ен

Соблюдение условий и сроков реализации

соблюден

Санитарное состояние

удов-ов

**Документы**

Договора с поставщиками продуктов питания

имеются

Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт

привозит  
поставщики

Сертификаты, декларации о соответствии пищевой продукции, товаросопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость

имеется

Срок реализации поступившей продукции

фиксируется  
в журнале

Технологические карты приготовления блюд

имеются

Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, согласно утвержденной форме

имеются

Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, согласно утвержденной форме

есть

Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за \_\_\_\_ месяц \_\_\_\_ г.

нет

Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения

имеется

Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм

ведется  
журнал  
здоровья

Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока

имеется

Журнал проведения генеральных уборок

есть

Журнал регистрации температурного режима холодильников

соот-ен

Наличие программы производственного контроля

программа  
имеетсяв соответствии  
не исправлен**Бытовая комната**

Наличие запасных комплектов специальной одежды

имеется

3-ей  
на складе

Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников

имеется

вешалки

Наличие шкафа для хранения специальной одежды

имеется

Душевая комната, санузел		санузлы		душевой кабинет
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		СОСЛ-М		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		имеется		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря,		имеется		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		имеется		
Наличие москитной сетки		имеется		
Итого				

В результате проверки установлено:

~~Санитарно-гигиенические нормы и требования соблюдены. Акт осматривать и проверять - не производится. На момент проверки выявлено: нет сметы на приобретение, не предусмотрено в проекте функции работы. Проверены проект-со сметой есть, но не введены в эксплуатацию~~

Подписи комиссии:

*И*

---



---



---



---

Директор СОСЛ № 26 *И* Ислаханов, С.Т.  
 Председатель строительной комиссии *И* Руданов, Ч.Б.



АКТ мониторинга качества питания\*

Дата 15.09.22  
 № 2  
 Организация образования СШ № 26  
 Поставщик услуги (при наличии) Буланова Н.В.  
 Комиссия в составе: Иванова Л.А., Абрамова Л.З., Меник Л.П.,  
Ахметова Д.О., Мухоморова А.Р.

Мониторинг столовой (пищеблока) по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта требованиям нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения		имеется		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		соблюдается		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		соот-ет		
Соблюдение графика работы столовой		соот-ет		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		соот-ет		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		соот-ет		
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		соот-ет		
Наличие запрещенных продуктов		нет		
Соответствие технологической карте		соот-ет		
Контрольное взвешивание 10 порций		соот-ет		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо, 2 блюдо		соот-ет		
Линия раздачи 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		соот-ет		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		соот-ет		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение столовых приборов ручками вверх)		соот-ет		
Витаминизация блюда		нет, так как требования детей не соответствуют		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		

Использование охлажденной птицепродукции		соот-ет		
Наличие реализации несвязанных с питанием товаров		нет		
Количество посадочных мест		250		
<b>Организация приема пищи</b>				
Время подачи блюд с момента приготовления		32		
Время подачи блюд с момента приготовления		32		
Количество раковин для мытья рук		есть		
Наличие мыла		есть		
Наличие одноразовых или электрополотенец		имеются		
Состояние мебели		хорошее		
Средства для обработки столов		имеется		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		хорошее		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		в наличии		
Санитарное состояние столовой		удовл-е		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		соот-ет		
<b>Состояние помещений пищеблока</b>				
Наличие инструкции «Правила мытья посуды»		имеется		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		соот-ет		
Исправность систем водоотведения		соот-ет		
Исправность систем отопления		соот-ет		
Исправность систем освещения		соот-ет		
Исправность систем вентиляции		соот-ет		
Наличие в производственных помещениях пищеблока, связанных с выделением влаги, светильников с влагозащитным исполнением.		соот-ет		
Наличие условий для мытья, обработки, хранения столовой и отдельно для кухонной посуды		соот-ет		
Наличие моющих средств		имеются		



Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		соот-ем		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		соот-ем		
Наличие сертификатов на моющие средства		выданы		
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		есть		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		есть		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный).		ДП-ЛТ		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		соот-ем		
Наличие графика уборки и его соблюдение		соот-ем		
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудниками		соот-ем		
<b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>				
<b>Склады</b>				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах.		соот-ем		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, психрометра на складе/температурный режим		необходимо приобрести психрометр		
Соблюдение товарного соседства		соот-ем		
Наличие и соблюдение сроков годности на пищевой продукции		соот-ем		
Хранение овощей в ларях, подтоварниках (в маркированных ёмкостях на поддонах)		отсутствуют марки		
Санитарное состояние складов		удовл.		
<b>Холодильники</b>				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		имеется		
Наличие термометров		есть		
Соблюдение товарного соседства		соот-ем		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		соот-ем		

Санитарное состояние холодильного оборудования		удов-ое		
Условия и правильность хранения суточных проб		соот-т		
<b>Мясной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		есть		
Санитарное состояние		удовел.		
<b>Овощной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		есть		
Санитарное состояние		удовлетв.		
<b>Мучной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		есть		
Санитарное состояние		удовлет.		
<b>Хлебный цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		стеллаж		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		имеется		
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		есть		
Санитарное состояние		удов-ое		
<b>Варочный цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		есть		
Исправность и состояние электрооборудования		в исправности		
Санитарное состояние		удов-ое		
<b>Хранение и использование яиц</b>				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность.		А отобранные яйца не используются		
Условия хранения яиц		—		
Маркированная емкость для мытья и обработки яиц		—		
Средство для мытья яиц		—		
Бактерицидная лампа		есть		

**Буфет**

Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист), утвержденный организацией образования	имеется		
Наличие ценников	на стене, кейс - по отдельности на предужерно		
Соблюдение условий хранения	соот-ет		
Соблюдение условий и сроков реализации	соот-ет		
Санитарное состояние	удов-е		

**Документы**

Договора с поставщиками продуктов питания	имеются		
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт	Разрешение на автотранпорт нет, т.к. товар перевозят поставщики		
Сертификаты, декларации о соответствии пищевой продукции, товаросопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость	имеются		
Срок реализации поступившей продукции	фиксируется в журнале		
Технологические карты приготовления блюд	имеются		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, согласно утвержденной форме	имеется		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, согласно утвержденной форме	имеется		
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	имеется		
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм	ведется журнал здоровья		
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока	имеется		
Журнал проведения генеральных уборок	есть		
Журнал регистрации температурного режима холодильников	есть		
Наличие программы производственного контроля	процедуры есть, оформлены не было		

**Бытовая комната**

Наличие запасных комплектов специальной одежды	имеется		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников	вешалка		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды	имеется		

Душевая комната, санузел	душевая клет, санузлы есть			
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)	есть			
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки	есть			
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря,	есть			
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.	есть			
Наличие москитной сетки	есть			
Итого				

В результате проверки установлено:

инвентарь в достаточном количестве за счет  
наличия инвентаря.

Подписи комиссии:

Директор школы  
Арендатор столовой



Г  
Х  
Е  
С  
В  
М  
Ис  
Са  
Хр  
Нал  
Усл  
Мар  
Сред  
Бакт

АКТ мониторинга качества питания\*

Дата 19.09.22

№ 3

Организация образования СОШ № 26

Поставщик услуги (при наличии) Рубанова И.В.

Комиссия в составе:

Щербанова Л.А., Мерзотова А.Р.

Жуфурская Д.С., Ахметова Ю.О.

Монин А.П.

Мониторинг столовой (пищеблока) по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
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		соот-ем		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		соот-ем		
Соблюдение графика работы столовой		соот-ем		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		соот-ем		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		соот-ем		
Организация питьевого режима		дубодел вежа		
Качество готовой продукции		соот-ем		
Наличие запрещенных продуктов		нет		
Соответствие технологической карте		соот-ем		
Контрольное взвешивание 10 порций		соот-ем		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо, 2 блюдо		соот-ем		
Линия раздачи 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		соот-ем		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		соот-ем		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение столовых приборов ручками вверх)		соот-ем		
Витаминизация блюда		—		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		

Использование охлажденной птицепродукции		соот-ет		
Наличие реализации несвязанных с питанием товаров		нет		
Количество посадочных мест		250		
<b>Организация приема пищи</b>				
Время подачи блюд с момента приготовления		3ч		
Время подачи блюд с момента приготовления		3ч		
Количество раковин для мытья рук		1		
Наличие мыла		+		
Наличие одноразовых или электрополотенец		одноразовые полотенца		
Состояние мебели		уборочная		
Средства для обработки столов		шпатель		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		хорошее		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		в наличии		
Санитарное состояние столовой		убор-ое		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		соот-ет		
<b>Состояние помещений пищеблока</b>				
Наличие инструкции «Правила мытья посуды»		есть		
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)		соот-ем		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		соот-ем		
Наличие сертификатов на моющие средства		имеются		
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		есть		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		есть		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный).		ДТ - 2Т		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		есть		
Наличие графика уборки и его соблюдение		соот-ем		
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудниками		соот-ем		
<b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>				
<b>Склады</b>				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах.		соот-ем		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, психрометра на складе/температурный режим		Темпер. режим, соблюдается		
Соблюдение товарного соседства		соот-ем		
Наличие и соблюдение сроков годности на пищевой продукции		соот-ем		
Хранение овощей в ларях, подтоварниках (в маркированных ёмкостях на поддонах)		овощи нах-ся не пертоварниках		
Санитарное состояние складов		удов-ов		
<b>Холодильники</b>				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		имеется		
Наличие термометров		есть		
Соблюдение товарного соседства		соот-ем		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		имеется		

Санитарное состояние холодильного оборудования		удов-ое		
Условия и правильность хранения суточных проб		соот-ет		
<b>Мясной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		соот-ет		
Санитарное состояние		удов/ое		
<b>Овощной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		соот-ет		
Санитарное состояние		удов-ое		
<b>Мучной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		соот-ет		
Санитарное состояние		удов-ое		
<b>Хлебный цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		соот-ет		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		имеется		
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		есть		
Санитарное состояние		удов-ое		
<b>Варочный цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		соот-ет		
Исправность и состояние электрооборудования		исправно		
Санитарное состояние		удов-ое		
<b>Хранение и использование яиц</b>				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность.		не	имеется, т.к.	нет
Условия хранения яиц		и не	используются	яйца
Маркированная емкость для мытья и обработки яиц		-		
Средство для мытья яиц		-		
Бактерицидная лампа		есть		



уфет

Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист), утвержденный организацией образования		имеется		
Наличие ценников		есть		
Соблюдение условий хранения		соот-ем		
Соблюдение условий и сроков реализации		соот-ем		
Санитарное состояние		уров-ов		
<b>Документы</b>				
Договора с поставщиками продуктов питания		имеется		
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		автотранспорта нет, привозят поставщиками		
Сертификаты, декларации о соответствии пищевой продукции, товаросопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость		имеются		
Срок реализации поступившей продукции		соот-ем		
Технологические карты приготовления блюд		есть		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, согласно утвержденной форме		нет		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, согласно утвержденной форме		нет		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ месяц _____ г.		имеется		
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		есть		
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		нет		
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		есть		
Журнал проведения генеральных уборок		есть		
Журнал регистрации температурного режима холодильников		есть		
Наличие программы производственного контроля		есть		
<b>Бытовая комната</b>				
Наличие запасных комплектов специальной одежды		есть		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		есть, но шкафа нет		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		есть		

Душевая комната, санузел		санузел - есть душевой нет		
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		есть		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		есть		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря,		есть		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		есть		
Наличие москитной сетки		есть.		
Итого				

В результате проверки установлено:

выявленных нарушений в организации и  
организации нет.

Подписи комиссии:

Директор школы № 17 Рубаното Д.А.  
Арендатор столовой Рубаното И.В.



АКТ мониторинга качества питания\*

Дата 29.09.22

№ 4

Организация образования СОШ № 26

Поставщик услуги (при наличии) Рубанова И.В.

Комиссия в составе:

Ивербакова Л.А., Нодушасва И.З.  
Меретова А.Р., Ахметова Д.О.  
Мамик Л.Н.

Мониторинг столовой (пищеблока) по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
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)		+		
Витаминизация блюда			не проверяется	
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов			нет	

Использование охлажденной птицепродукции		+		
Наличие реализации несвязанных с питанием товаров		Нет		
Количество посадочных мест		250		
<b>Организация приема пищи</b>				
Время подачи блюд с момента приготовления		3ч		
Время подачи блюд с момента приготовления		3ч		
Количество раковин для мытья рук		1		
Наличие мыла		есть		
Наличие одноразовых или электрополотенец		есть		
Состояние мебели		удовлетв		
Средства для обработки столов		есть		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		хорошее		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		в наличии		
Санитарное состояние столовой		удовлетв		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		есть		
<b>Состояние помещений пищеблока</b>				
Наличие инструкции «Правила мытья посуды»		есть		
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)		соот-ем		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		соот-ем		
Наличие сертификатов на моющие средства		есть		
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		есть		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		есть		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный).		ДП-72		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		соот-ем		
Наличие графика уборки и его соблюдение		соот-ем		
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудниками		+		
<b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>				
<b>Склады</b>				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах.		соот-ем		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, психрометра на складе/температурный режим		имеется		
Соблюдение товарного соседства		соот-ем		
Наличие и соблюдение сроков годности на пищевой продукции		соот-ем		
Хранение овощей в ларях, подтоварниках (в маркированных ёмкостях на поддонах)		на подтоварн.		
Санитарное состояние складов		удовел.		
<b>Холодильники</b>				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		есть		
Наличие термометров		есть		
Соблюдение товарного соседства		соот-ем		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		есть		

Санитарное состояние холодильного оборудования		удов-ое		
Условия и правильность хранения суточных проб		соот-ет		
<b>Мясной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		удовел.		
<b>Овощной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		удовел.		
<b>Мучной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		удовел.		
<b>Хлебный цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		есть		
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		есть		
Санитарное состояние		удов.		
<b>Варочный цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Санитарное состояние		удовел.		
<b>Хранение и использование яиц</b>				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность.		нет в наличии		
Условия хранения яиц		—		
Маркированная емкость для мытья и обработки яиц		—		
Средство для мытья яиц		—		
Бактерицидная лампа		есть		

Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист), утвержденный организацией образования		+		
Наличие ценников		+		
Соблюдение условий хранения		соот-т		
Соблюдение условий и сроков реализации		соот-ет		
Санитарное состояние		удовлетв		
<b>Документы</b>				
Договора с поставщиками продуктов питания		+		
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		привозят по автовыкатки		
Сертификаты, декларации о соответствии пищевой продукции, товаросопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость		+		
Срок реализации поступившей продукции		соот-ет		
Технологические карты приготовления блюд		соот-ет		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, согласно утвержденной форме		есть		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, согласно утвержденной форме		есть		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ месяц _____ г.		есть		
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		есть		
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		нет		
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		есть		
Журнал проведения генеральных уборок		есть		
Журнал регистрации температурного режима холодильников		есть		
Наличие программы производственного контроля		есть		
<b>Бытовая комната</b>				
Наличие запасных комплектов специальной одежды		+		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		+		

Душевая комната, санузел		душевой нет есть		
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		+		
<b>Итого</b>				

В результате проверки установлено:

*Нарушений не выявлено*

Подписи комиссии:

*[Signature]*

Директор школы *М. Исербаева*  
 Председатель столовой *Л. А. Рубанова-И.В.*

