

## АКТ мониторинга качества питания\*

Дата 15.11.2022г.

№ \_\_\_\_\_

Организация образования \_\_\_\_\_

Поставщик услуги (при наличии) \_\_\_\_\_

Комиссия в составе:

Масанбаева Д.К., мед-сестра Шекерова И.К.Мухоморова С.С.Шошманова Д.Т.

## 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		+ соотв-ет.		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+ соотв-ет		
Соблюдение графика работы столовой		+ соот-ет		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+ соот-ет		
Организация питьевого режима		+ соот-ет		
Качество готовой продукции		+		
Наличие запрещенных продуктов		нет		
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		+ в среднем соотв-ет.		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо, 2 блюдо		+		
Линия раздачи 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		соот-ет		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+ соотв-ет		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение столовых приборов ручками вверх)		+ соот-ет		
Витаминизация блюда		+		

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		
Использование охлажденной птицепродукции		исправ-но		
Наличие реализации несвязанных с питанием товаров		нет		
Количество посадочных мест		120		
<b>Организация приема пищи</b>				
Время подачи блюд с момента приготовления		1,5 з.		
Время подачи блюд с момента приготовления				
Количество раковин для мытья рук		3		
Наличие мыла		3 имеется		
Наличие одноразовых или электрополотенец		1.		
Состояние мебели		удовлет.		
Средства для обработки столов		сред. сред. 9,04%		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		в норме достат. кол.		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		дост-но		
Санитарное состояние столовой		удовлет-ся		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		в норме		
<b>Состояние помещений пищеблока</b>				
Наличие инструкции «Правила мытья посуды»		+ имеется		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		+ сост-на		
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.		<del>+</del>		
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			нет	
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		+		
<b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>				
<b>Склады</b>				
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		+	губ-се	
<b>Холодильники</b>				
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		+		
<b>Мясной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
<b>Овощной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
<b>Мучной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
<b>Хлебный цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		+		
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		+		
Санитарное состояние		+		
<b>Варочный цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Санитарное состояние		+		
<b>Хранение и использование яиц</b>				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность.		+		




Условия хранения яиц		+		
Маркированная емкость для мытья и обработки яиц		+		
Средство для мытья яиц		+		
Бактерицидная лампа		+		
<b>Буфет</b>				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист), утвержденный организацией образования		+		
Наличие ценников		+		
Соблюдение условий хранения		?		
Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарное состояние		+		
<b>Документы</b>				
Договора с поставщиками продуктов питания		+		
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		есть на перевозку		
Сертификаты, декларации о соответствии пищевой продукции, товаросопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость		+		
Срок реализации поступившей продукции		есть-есть		
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		+		
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		

Журнал регистрации температурного режима холодильников		+		
Наличие программы производственного контроля		?		
<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		нет		
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,		+	-	ког мест всех.
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		нет		
Наличие москитной сетки		+	-	
<b>Итого</b>				


**В результате проверки установлено:**

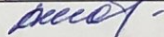
Санитарное состояние удовлетворительное.  
Имеется все документы подтверждающие качество  
питания. Имеются следующие замечания: нет сертификатов  
ке мясные средства, ведомости контроля за выполн-ем  
норм пит. продукции.

**Подписи комиссии:**

Масакбаева Ф.К. 

Мушина С.С.

Исмакова М.К. 

Молодцова А.Т. 

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги), в случае организации питания организацией образования - ответственное лицо ознакомлен Касялова А.Т. (подпись)

**Примечание** - \*С учетом материально-технической базы пищеблоков (столовых) объектов образования по инициативе Комиссии, Межведомственная экспертная группа может вносить изменения уточняющего характера в Акт мониторинга качества питания.