

АКТ
мониторинга качества питания

Дата 06.10.2022 г.

№ 4

Организация образования СОШ № 43

Поставщик услуги (при наличии) КФ. Нарман

Комиссия в составе:

Бейсенбаева Т.С.

Майгурова Е.В.

Туреткова А.Ф.

Згольщик Ю.Н.

Макиядова И.И.

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)	✓		
Витаминация блюда	✓		
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 электрополотенц	✓		
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		✓		
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:

Меню с богородицей соответствует,
замечаний нет.

Подписи комиссии:

Бейсенеев Т.С.

Шаймуратов Е.В.

Третьяков А.Ф.

Угольников Ю.Н.

Флакишвили Н.И.

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

(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.