

**АКТ  
мониторинга качества питания**

Дата 14.10.2022 г.  
 № 5  
 Организация образования КТУ СОШ №43  
 Поставщик услуги (при наличии) КХ "Наршман"  
 Комиссия в составе:  
Бейсенбаева Т.С.  
Чернова Л.В.  
Шаймурова Э.В.  
Мамидинова П.М.  
Демочерковец М.Ф.

**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		120		
<b>Организация приема пищи</b>				
Время подачи блюд с момента приготовления		✓		
Время подачи блюд с момента приготовления		✓		
Количество раковин для мытья рук		3		
Наличие мыла		✓		
Наличие <u>одноразовых</u> или <u>электрополотенец</u>		✓		
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)		✓		
<b>Состояние помещений пищеблока</b>				
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		✓		
<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	✓		
<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		✓		
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	✓		
<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	?		
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>			

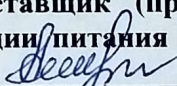
В результате проверки установлено:

замечательное нет.  
меню соответ. в соответствии с меню  
ассортимент на завтрак имеется  
цены на завтрак указаны.

Подписи комиссии:

Бейсенкина Т.С.  
Чернова Л.В.  
Шаймурова С.В.  
Трапезникова М.И.  
Белоцерковец М.Ф.

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.