

## АКТ мониторинга качества питания\*

Дата 15.11.2022 г.

№ 11

Организация образования СОШ имени М. Шиббаева

Поставщик услуги (при наличии) ЦСТ «Махамедов»

Комиссия в составе:

ЗРВР - Аубалирова С.М., социальный педагог Францова  
нова С.С., мер. сестра - Кудыметова Ю.Р., рад.-кабинет  
2-1 класс Маркина Г.В.

**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   |           | нет           |                  |            |
| 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) |  | ✓   |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                       |  | Нет |  |  |
| Использование охлажденной птицепродукции  |  | ✓   |  |  |
| Наличие реализации несвязанных с питанием товаров   |  | ✓   |  |  |
| Количество посадочных мест  |  | 100 |  |  |
| <b>Организация приема пищи</b>  |  |     |  |  |
| Время подачи блюд с момента приготовления   |  | ✓   |  |  |
| Время подачи блюд с момента приготовления   |  | ✓   |  |  |
| Количество раковин для мытья рук  |  | 7   |  |  |
| 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:<br>- сбора «грязной» столовой посуды<br>- процесса мытья и обработки<br>- 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  |  | Нет |  |  |
| Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока   |  | ✓   |  |  |
| Журнал проведения генеральных уборок   |  | ✓   |  |  |



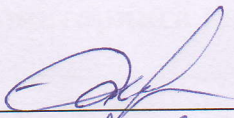
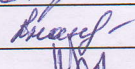

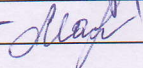
|   |  |   |  |  |
|---|--|---|--|--|
| Журнал регистрации температурного режима холодильников  |  | ✓ |  |  |
| Наличие программы производственного контроля  |  | ✓ |  |  |
| <b>Бытовая комната</b>  |  |   |  |  |
| Наличие запасных комплектов специальной одежды  |  | ✓ |  |  |
| Наличие шкафа для хранения 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:**

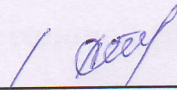
меню на день проверки соответствовало, меню утверждено, всегда было соответствием по меню. У всех сотрудников имеются санитарные книжки. Сертификаты были предоставлены, сроки валидны.



**Подписи комиссии:**

Губанрова С.П.   
Джанганова С.С. -   
Кудименко Ю.П. -   
Маркина Г.П. - 

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

ознакомлен  Саикматова С.С. (подпись)