

**АКТ
мониторинга качества питания**

Дата 02.02.2023г.

№ 18

Организация образования КТУ СОШ № 43 г. Павлодар

Поставщик услуги (при наличии) КХ "Наринман"

Комиссия в составе:

Смолова М.С. - соц. педагог
Дюмбаев С.С. - родитель 2?
Жаирова Н.А. - родитель 2?

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) | | ✓ | | |
| Витаминоизация блюда | | ✓ | | |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | ✓ | | |
| Использование охлажденной птицепродукции | | ✓ | | |
| Наличие реализации несвязанных с питанием товаров | | ✓ | | |
| Количество посадочных мест | | ✓ 100 | | |
| Организация приема пищи | | | | |
| Время подачи блюд с момента приготовления | | ✓ 20 мин | | |
| Время подачи блюд с момента приготовления | | ✓ | | |
| Количество раковин для мытья рук | | ✓ | | |
| 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: - 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:

Блюда соответствуют меню, нарушения не имеются, соответствуют нормам Сан.ПиН

Подписи комиссии:

Смолова М.С. - [подпись]
Аюпова С.С. - [подпись]
Файрова Н.А. - [подпись]

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