

АКТ мониторинга качества питания*

Дата 15.09.2022

№ 1

Организация образования СОШ имени К. Макпаева

Поставщик услуги (при наличии) ИП "Жалдыбаева"

Комиссия в составе:

ЗДБП - Сулейменова Т.А., социальный педагог - Аканова А.А., работник пищевого блока - Баймуратов А.Ж., мер работник - Нурулбекова Т.М.
пор. кашкетер - 2, 4, 4, 3, 4, 5, 5, 8, 13.

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)		+		
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 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		+	(нет)	
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:

При проверке сопроводительная документация - сертификаты на продукцию были предоставлены, все сроки выдержаны. Меню на день проверки соответствовало, меню утверждено на 2023-2024 учебный год. У всех сотрудников имеются санитарные книжки. Температурный режим хранения продуктов выдерживается.

Подписи комиссии:

З.Д.З. Р. Сулейменова Т.А.
 зам. завхоза - Иванова А.А.
 зам. завхоза - Нуромбекова Т.М.

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

ознакомлен _____ (подпись)

Протокол № 1

Заседание Бракеративной комиссии

от 15.09.2023г.

Состав комиссии:

1. Председатель комиссии - Темиргалиева Т.Т.
2. З.З. Сулейменова Т.А.
3. Работник пищевого блока - Баймуратова А.Ж.
4. Мер. работник - Турралиева Т.М.
5. Председатель пар. комитета - Табирова М.П.
6. Председатель пар. комитета - Ковалева Н.В.
7. Председатель пар. комитета - Куджесогитина Д.Р.
8. Служебный переводчик - Мамбаева А.А.

Повестка дня

1. Качество питания
2. Обеспеченность посудой
3. Стоимость горячего питания

Слушала председатель комиссии - Темиргалиева Т.Т. которая сообщила, что с целью обеспечения качества СММ имени К. Макпаева поназначена питанием и защита прав детей льготной категории за счет средств фонда Всебурца, за счет родительской оплаты, в школе работают Бракеративная комиссия в составе 8 человек. Она способствует обеспечению качественного питания учащихся школы и осуществлению контроля за работой пищеблока. Утверждено меню, режим работы столовой также во время перемен организовано дежурство администрации.

Слушала мер. работницу Турралиеву Т.М., которая сообщила о качестве питания и приготовлении пищи. Ежесуточно снимаются

Суточное Суточная проба с приготовленной продукцией
Результаты проверки блях и их качество отобра-
жаются в Бюрокартине Журнал проводится
организационная оценка степени чистоты
столового бляха и кухонного изделия.

Слушала работница пищевого бляха, которая
сообщила об обеспеченности и укомплектованности
маленькой посудой. При проверке на наличие блях
или с складкой нарушений не выявлено. Мытье
посуды осуществляется с дезинфицирующими
средствами согласно в соответствии с санитарно-
гигиеническими требованиями.

Решение:

Вести ежедневный контроль за организацией
питания обучающихся, своевременное принятие мер
по выявленным недостаткам.

Регулярно 1 раз в месяц рассматривается на засе-
дании Бюрокартине комиссии проблемные вопросы
по организации питания обучающихся в школе,
в том числе по выполнению требований СанПиН предри-
чечной пищевого учреждения.

Секретарь: *Иванова А.В.*