

АКТ мониторинга качества питания*

Дата 27.09.2022

№ 3

Организация образования СОШ им. М. Амибаева

Поставщик услуги (при наличии) МП "Магомедов"

Комиссия в составе:

ЗРВР Аубаширова С.Т., соц. педагог Джаманова С.С.,
мер. работник Кузнецко Ю.Н., дир. кабинет
Ча масса Мурабаева С.М., Биболова М.С.

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		✓		
Использование охлажденной птицепродукции		✓		
Наличие реализации несвязанных с питанием товаров		нет такого.		
Количество посадочных мест		100		
Организация приема пищи				
Время подачи блюд с момента приготовления		✓		
Время подачи блюд с момента приготовления		✓		
Количество раковин для мытья рук		7		
Наличие мыла		7		
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		✓		

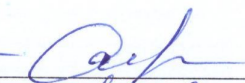
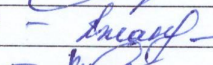

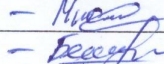
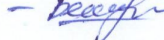
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, согласно утвержденной форме		✓		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, согласно утвержденной форме		✓		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____месяц _____г.				
Наличие личных 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:

что все работники столовой одеты в спецодежду и направляются к следующему приёму пищи укомплектованы. На момент проверки на столовой посуде следов не обнаружено. Нарушений нет.

Подписи комиссии:

Аубакирова С.В. - 
 Джамжанова С.С. - 
 Кузьмиченко Ю.П. - 
 Мурабаева С.М. - 
 Тиболова И.В. - 

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

ознакомлен Макашева А.Н. (подпись)