

АКТ мониторинга качества питания*

Дата 08.11.2022.

№ 8

Организация образования ОШ им. М. Димбаева

Поставщик услуги (при наличии) ИП "Макашева"

Комиссия в составе:

ЗРВР - Абуамротова С.Т., социальный педагог

Джанзаева С.С., мед. сестра Курманов Ю.А., дир. комитет

Маркина Г.А.

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		нет		
Наличие реализации несвязанных с питанием товаров		✓		
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		✓		

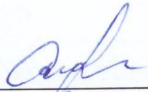
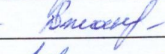
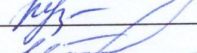
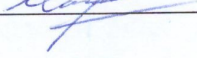
Срок реализации поступившей продукции		✓		
Технологические карты приготовления блюд		✓		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, согласно утвержденной форме		✓		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, согласно утвержденной форме		✓		
Ведомость 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		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				

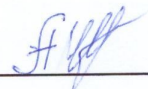
В результате проверки установлено:

Меню на день проверки соответствовало, меню утверждено, вождь б/д соответствовал положенной граммации по меню. У всех сотрудников имеются санитарные книжки. Вертификацией были предоставлены, сроки возвращены.

Подписи комиссии:

Дуванникова С.Г. - 
 Дманганова С.С. - 
 Кузнецко Ю.П. - 
 Маркина Г.А. - 

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

ознакомлен  Макашова А.В. (подпись)