АКТ

мониторинга качества питания

Дата 1 октября

№ 3

Организация образования КГУ сош №43

Поставщик услуги (при наличии) КХ „Нарисман"

Комиссия в составе:

1. Лаптачевская Е.Д. член бракеражной ком.
2. Дедова Н.А. член бракеражной ком.
3. Ибишбаева М.С. член бракеражной ком.
4. Ертенова А.Б. мед. сестра
5. Ускембаева Г.С. член бракеражной ком.

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)		+		
Витаминизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Использование охлажденной птицепродукции		+		
Наличие реализации несвязанных с питанием товаров		+		
Количество посадочных мест		+		220
Организация приема пищи				
Время подачи блюд с момента приготовления		+		30'
Количество раковин для мытья рук		+		4
Наличие мыла		+		4
Наличие одноразовых или электрополотенец		+		электро сушилка
Состояние мебели		+		отличное
Средства для обработки столов		+		раствор ДП2Т
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		новое
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		+		отличное
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).		+		ДТ 27 09,19 заведующая столовой
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 09 месяц 2025 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	+			душевая комната требуется санузел сан.об

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:

Выход блюд соответствует меню, согласно нормам, сан. МИН учет бракеража ведется, санитар имеет книжки соответствующие нормам. Спецодежда меняет в столовой.

Подписи комиссии:

1. Гаргачевская С.Д.
2. Дедова НА
3. Карпова Л.Е.
4. Алексеева П.С.
5. Алексеева М.С.

Поставщик (при организации питании поставщиком услуги), в случае организации питания организацией образования - ответственное лицо ознакомлен _____ **(подпись)** Алексеева С.А.

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.*