

**АКТ**  
**мониторинга качества питания**

Дата 16.10.2018

№ 4

Организация образования КГУ СОШ №43

Поставщик услуги (при наличии) КХ "Нариман"

Комиссия в составе:

Жаппарова Т.С. - член бракерской комиссии  
Жаппарова Л.Б. - член бракерской комиссии  
Борисова А.Б. - вед. сан.гиг.  
Алиева Н.А. - член бракерской комиссии

**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)                      |  | ✓        |  |  |
| Витаминация блюда                                                                                                        |  | ✓        |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                                            |  | ✓        |  |  |
| Использование охлажденной птицепродукции                                                                                 |  | ✓        |  |  |
| Наличие реализации несвязанных с питанием товаров                                                                        |  | ✓        |  |  |
| Количество посадочных мест                                                                                               |  | 120 мест |  |  |
| <b>Организация приема пищи</b>                                                                                           |  |          |  |  |
| Время подачи блюд с момента приготовления                                                                                |  | 10 минут |  |  |
| Количество раковин для мытья рук                                                                                         |  | 4 места  |  |  |
| Наличие мыла                                                                                                             |  | 4 места  |  |  |
| Наличие одноразовых или электрополотенец                                                                                 |  | 4 места  |  |  |
| 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)                                                               |  | ✓        |  |  |
| <b>Состояние помещений пищеблока</b>                                                                                     |  |          |  |  |
| 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:<br>- сбора «грязной» столовой посуды<br>- процесса мытья и обработки<br>- хранения чистой столовой посуды |  | ✓<br>✓<br>✓ |  |  |
| Наличие графика уборки и его соблюдение                                                                                          |  | ✓           |  |  |
| Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудниками                      |  | ✓           |  |  |
| <b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>                                                                                     |  |             |  |  |
| <b>Склады</b>                                                                                                                    |  |             |  |  |
| 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                                                                                                     |  | ✓           |  |  |
| <b>Холодильники</b>                                                                                                              |  |             |  |  |
| 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                                                            |  | ✓ |  |  |
| <b>Мясной цех</b>                                                                                        |  |   |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря                                                                      |  | ✓ |  |  |
| Санитарное состояние                                                                                     |  | ✓ |  |  |
| <b>Овощной цех</b>                                                                                       |  |   |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря                                                                      |  | ✓ |  |  |
| Санитарное состояние                                                                                     |  | ✓ |  |  |
| <b>Мучной цех</b>                                                                                        |  |   |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря                                                                      |  | ✓ |  |  |
| Санитарное состояние                                                                                     |  | ✓ |  |  |
| <b>Хлебный цех</b>                                                                                       |  |   |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря                                                                      |  | ✓ |  |  |
| Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба                                        |  | ✓ |  |  |
| Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба                                                           |  | ✓ |  |  |
| Санитарное состояние                                                                                     |  | ✓ |  |  |
| <b>Варочный цех</b>                                                                                      |  |   |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря                                                                      |  | ✓ |  |  |
| Исправность и состояние электрооборудования                                                              |  | ✓ |  |  |
| Санитарное состояние                                                                                     |  | ✓ |  |  |
| <b>Хранение и использование яиц</b>                                                                      |  |   |  |  |
| Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность.                                              |  | ✓ |  |  |
| Условия хранения яиц                                                                                     |  | ✓ |  |  |
| Маркированная емкость для мытья и обработки яиц                                                          |  | ✓ |  |  |
| Средство для мытья яиц                                                                                   |  | ✓ |  |  |
| Бактерицидная лампа                                                                                      |  | ✓ |  |  |
| <b>Буфет</b>                                                                                             |  |   |  |  |
| Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист), утвержденный организацией образования |  | ✓ |  |  |

|                                                                                                                                        |  |   |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|--|
| Наличие ценников                                                                                                                       |  | ✓ |  |  |
| Соблюдение условий хранения                                                                                                            |  | ✓ |  |  |
| Соблюдение условий и сроков реализации                                                                                                 |  | ✓ |  |  |
| Санитарное состояние                                                                                                                   |  | ✓ |  |  |
| <b>Документы</b>                                                                                                                       |  |   |  |  |
| 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                                                                                           |  | ✓ |  |  |
| <b>Бытовая комната</b>                                                                                                                 |  |   |  |  |
| 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:

По результатам проверки установлено, что организацией питания осуществляется контроль качества предоставляемых услуг. Своевременное реагирование на замечания. Рекомендуется продолжить работу по обеспечению качества питания и безопасности питания школьников.

Подписи комиссии:

Усманова Т.С. — *Усманова*  
 Тиминаева М.В. — *Тиминаева*  
 Соловьева А.С. — *Соловьева*  
 Дедова Н.А. — *Дедова*

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