

АКТ мониторинга качества питания

Дата 02.09.2004 № 1

Организация образования МБОУ СОШ №8
Поставщик услуги (при наличии) Кухня-столовая Б.С.
Комиссия в составе:

Иванов А.С.
Петров В.В.
Сидоров С.С.
Кузнецов П.
Мониторинг столовой (директора) по следующим направлениям:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	При меч
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта требованиям нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения		<u>есть</u>		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		<u>+</u>		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		<u>+</u>		
Соблюдение графика работы столовой		<u>+</u>		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		<u>+</u>		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		<u>+</u>		
Организация питьевого режима		<u>есть</u>		
Качество готовой продукции		<u>+</u>		
Наличие запрещенных продуктов		<u>+</u>		
Соответствие технологической карте		<u>+</u>		
Контрольное взвешивание 10 порций		<u>+</u>		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо, 2 блюдо	<u>+</u>			
Линия раздачи 3 блюдо (запрещено ослушать в алюминиевой посуде)	<u>+</u>			
Состояние разноев (запрещено использование влажных)		<u>+</u>		
Правильность хранения столовых приборов (наличие касет и хранение столовых приборов ручками вверх)		<u>+</u>		
Витаминизация блюда		<u>+</u>		

Наличие изготовленная, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				вигутманди
Использование охлажденной птицепродукции				вигутманди
Наличие реализации несвязанных с питанием товаров				вигутманди
Количество посадочных мест			48	

Организация приема пищи

Время подачи блюда с момента приготовления		+		
Время подачи блюда с момента приготовления		+		
Количество раковин для мытья рук		+		
Наличие мыла		+		
Наличие одноразовых или электропопленец		+		
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 ёмкости для сбора пищевых отходов			+			
Обработка ёмкостей 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		+			
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, согласовано утвержденной форме		+			
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных издлений, согласовано 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 mosquito сетки		+		
Итого				

В результате проверки установлено:

на территории
все хорошо.

Подписи комиссии:

[Подписи]

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги), в случае организации питания организацией образования - ответственное лицо ознакомлен *[Подпись]*
(подпись)

АКТ мониторинга качества питания

Дата 9.08.2024 г.№ 2Организация образования г. лицей № 14Поставщик услуги (при наличии) г. каф. пищеблока б.с.

Комиссия в составе:

уч. п. Выховцев А.С.зав. кафедрой И.П. Никитиннач. каф. физ. культуры и спорта Навес.

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 разноев (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение столовых приборов ручками вверх)		+		
Витаминизация блюд		+		

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				выполнено
Использование охлажденной птицепродукции				выполнено
Наличие реализации несвязанных с питанием товаров				выполнено
Количество посадочных мест			48	
Организация приема пищи				
Время подачи блюд с момента приготовления		-1		
Время подачи блюд с момента приготовления		+		
Количество раковин для мытья рук		+		
Наличие мыла		+		
Наличие одноразовых или электрополотенц		-1		
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		-1		
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 отбельно 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 ёмкости для сбора пищевых отходов		+			
Обработка ёмкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		+			
Соблюдение точности: - 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		+		

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:

Комитетом образовательного учреждения
необходимо соответствовать требованиям
всех пунктов, не имеет

Подписи комиссии:

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

АКТ мониторинга качества питания

Дата 17.09.2024
№ 3
Организация образования г.Товедур школа №32
Поставщик услуги (при наличии) и.п. Касиндаров Б.С.
Комиссия в составе:
Зав. Беретсов А.А.
Уч. Беретсов Беретсов А.С.
Мед. Сестра Шинкова М.
Н.С. Ниджолова С.

Мониторинг столовой (пищеблока) по следующим параметрам:

Показатель	Требует ся	Соответств ует	Не соответств ует	При меча ние
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		класс преслов		
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			отсутствует		
Использование охлажденной птицепродукции			отсутствует		
Наличие реализации несвязанных с питанием товаров			отсутствует		
Количество посадочных мест		48	+		
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 назначении 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		+		
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:

соответствует всем критериям
 можно рекомендовать
 готовить

АКТ мониторинга качества питания

Дата 23.09.2024

№

Организация образования г. Колосов Центр № 32Поставщик услуги (при наличии) ООО "Колосовские Б.С."

Комиссия в составе:

Заведующий Школа № 32
Ведущий Беляева И.С.
Члены комиссии Шинкина И.
Члены комиссии Шинкина Д.Б.

Мониторинг столовой (пищеблока) по следующим параметрам:

Показатель	Требует ся	Соответств ует	Не соответств ует	При меча ние
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта требованиям нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения		есть		
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		есть есть		
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		отсутствует		
Использование охлажденной птицепродукции		отсутствует		
Наличие реализации несвязанных с питанием товаров		отсутствует		
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 электрополотенц		+		
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				
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:

Контроль за чистотой помещений, наличие дезинфицирующих средств, соблюдение санитарных требований, соблюдение условий хранения инвентаря.

Подписи комиссии:

[Подпись]

Дата 8.10.2024 АКТ мониторинга качества питания

№

Организация образования г. Тобольск СОШ № 32

Поставщик услуги (при наличии) ООО "Каммерберг Б.С."

Комиссия в составе:

Заведующий ШОЛ
Мед. работник Каммерберг Б.С.
Мед. работник Каммерберг Б.С.
Над. кабинетом Леонова И.А.

Мониторинг столовой (пищеблока) по следующим параметрам:

Показатель	Требует ся	Соответств ует	Не соответств ует	При меча ние
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта требованиям нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения		<u>соответ.</u>		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		<u>+</u>		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		<u>+</u>		
Соблюдение графика работы столовой		<u>+</u>		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		<u>+</u>		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		<u>+</u>		
Организация питьевого режима		<u>наличие проектир.</u>		
Качество готовой продукции		<u>+</u>		
Наличие запрещенных продуктов		<u>+</u>		
Соответствие технологической карте		<u>+</u>		
Контрольное взвешивание 10 порций		<u>+</u>		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо, 2 блюдо	<u>+</u>			
Линия раздачи 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)	<u>+</u>			
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		<u>+</u>		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение столовых приборов ручками вверх)		<u>+</u>		
Витаминация блюда		<u>+</u>		

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		отсутствует		
Использование охлажденной птицепродукции		отсутствует		
Наличие реализации несвязанных с питанием товаров		отсутствует		
Количество посадочных мест		48		
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 электрополотенц		+		
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		+		
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:

*Всё соответствует требованиям
Фед. закона*

Подписи комиссии:

[Подписи]

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

Дата 14.10.2024 АКТ мониторинга качества питания

№ _____

Организация образования ГБОУ СОШ №32

Поставщик услуги (при наличии) ООО "Каминденто Б.Е."

Комиссия в составе:

руководитель Власов А.С.

заместитель Власов А.С.

председатель Власов А.С.

члены Власов А.С.

Мониторинг столовой (пищеблока) по следующим параметрам:

Показатель	Требует ся	Соответств ует	Не соответств ует	При меча ние
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта требованиям нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения		<u>да</u>		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		<u>+</u>		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		<u>+</u>		
Соблюдение графика работы столовой		<u>+</u>		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		<u>+</u>		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		<u>+</u>		
Организация питьевого режима		<u>+</u>		
Качество готовой продукции		<u>+</u>		
Наличие запрещенных продуктов		<u>+</u>		
Соответствие технологической карте		<u>+</u>		
Контрольное взвешивание 10 порций	<u>+</u>			
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо, 2 блюдо	<u>+</u>			
Линия раздачи 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		<u>+</u>		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		<u>+</u>		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение столовых приборов ручками вверх)		<u>+</u>		
Витаминизация блюда		<u>+</u>		

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		отсутствует		
Использование охлажденной птицепродукции		отсутствует		
Наличие реализации несвязанных с питанием товаров		отсутствует		
Количество посадочных мест		48		
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 электрополотенц		+		
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		+		
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:

Книжки отнесены по
формам перем
являе

Подписи комиссии:

Подписи комиссии:

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

АКТ мониторинга качества питания

Дата 22.10.2024

№

Организация образования 1. Пальевский ООШ №32

Поставщик услуги (при наличии) ИП Коммунальное Б.С.

Комиссия в составе:

с.у. Керова Викентьевна И.С.
п.о. Здравоохранения Березинская Т.В.
предст. комиссии Кисельова Д.В.
пред. комиссии Кисельова Д.В.

Мониторинг столовой (пищеблока) по следующим параметрам:

Показатель	Требует ся	Соответств ует	Не соответств ует	При меча ние
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта требованиям нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения		соответ.		
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		исполнен требования		
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		отсутствует		
Использование охлажденной птицепродукции		отсутствует		
Наличие реализации несвязанных с питанием товаров		отсутствует		
Количество посадочных мест		48 +		
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 электрополотенц		+		
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		+		
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:

В соответствии с результатами проверки
 все обнаруженные нарушения
 устранены.

Подписи комиссии:

И.О. Заведующий А.А. Ф.
 И.О. Начальник Бухгалтерии А.С.
 И.О. Начальник Д.И. Ф.
 И.О. -

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