

**АКТ
мониторинга качества питания**

Дата 26 сентября 2008 г.

№ 3

Организация образования СОШ №43

Поставщик услуги (при наличии) Т/О "Кармелит"

Комиссия в составе:

Куреева Кристина Владимировна

Мужиково Айда Ахматовна

Чекрета Анастасия Сергеевна

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	+		Блюдо дошло последнее
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	18		
Наличие мыла	+3		
Наличие одноразовых или <u>электрополотенец</u>	+		
Состояние мебели	+		старая
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	+		


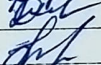

Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		+		
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		+		
Санитарное состояние		+		
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Санитарное состояние		+		
Хранение и использование 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			

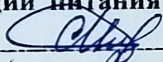
В результате проверки установлено:

По результатам проверки, просим обратить внимание на технологию приготовления блюд, и на то, что вода холодная, так же просим обратить внимание на то что персонал не собирает волосы, в чаше отч каждый волос.

Подписи комиссии:

Смирнова Л.А. 
Кедровая И.О. 
Кириллова К.В. 

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


(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.