

**АКТ  
мониторинга качества питания**

Дата 24.10.2022

№ 4

Организация образования ЧГУ «СОУ №43»

Поставщик услуги (при наличии) ООО «Нариссан»

Комиссия в составе:

Мамкина И.И.

Шаймурова Е.В.

Демонферковец И.Ф.

**Мониторинг столовой (пищеблока) по следующим параметрам:**

Показатель	Требуетя	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)	+		
Витаминоизация блюда	+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов	+		
Использование охлажденной птицепродукции	+		
Наличие реализации несвязанных с питанием товаров	+		
Количество посадочных мест	120		
<b>Организация приема пищи</b>			
Время подачи блюд с момента приготовления	+		
Время подачи блюд с момента приготовления	+		
Количество раковин для мытья рук	3		
Наличие мыла	3		
Наличие одноразовых или электрополотенц	электр.		
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: - 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	+
<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 в обработке 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	+		
<b>Итого</b>			

В результате проверки установлено:  
*Имеетасьеет нет.*

Подписи комиссии:

*Макеева И.И.*

*Шаймурова В.В.*

*Бессоцкая И.Ф.*

*[Handwritten signatures]*

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

*[Handwritten signature]*  
(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.