

## АКТ мониторинга качества питания\*

Дата 15.11.22г.№ 8Организация образования КГУ СОИИ №43Поставщик услуги (при наличии) УХ, Наркман "

Комиссия в составе:

Бастыркынова Д.С. и. спец. ОО Павлодар,  
Иванченко Ю.С. преем-ль род. общ-тес  
ЗДОР Бейсенбаева Р.С., зав. ст.б. Касимкелбаева А.К.

## 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		
<b>Организация приема пищи</b>				
Время подачи блюд с момента приготовления		30 секунд		
Время подачи блюд с момента приготовления				
Количество раковин для мытья рук		4		
Наличие мыла		✓		
Наличие одноразовых или электрополотенец		✓		
Состояние мебели		✓		
Средства для обработки столов			✓	развешены
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов			✓	блюда
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	✓ нет			
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		✓		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов	✓ нет			
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный).	✓ нет чистятся			
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 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	протекст мука			
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		нет		
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:**

Отсутствует сертификат на лифты, лестницы, шлюзы-  
 зиды ср-ва. Нет утилизации обр-ков. Нет маркировки  
 ем-ти спец. отходов. Работает на столах. Подушка  
 бытовая. Арендатору рек-но убраться з-м-е  
 под контролем обр-ки септика

**Подписи комиссии:**

Иваново Ю.С. Шер  
 Зайченко Л.В. Шер  
 Петрасово Д.С. Шер

---

---

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