

АКТ мониторинга качества питания\*

Дата 30.03.2021

№ 18

Организация образования СОШ №21

Поставщик услуги (при наличии) ИП "Аманжолова А.С."

Комиссия в составе:

1. Айткулова Анар Лесовна - соп. секретарь

2. Багадчиева Манар Нисановна - родитель

3. Работкаева Олесья Бапаевна - родитель

Мониторинг столовой (пищеблока) СОШ № 21 от \_\_\_\_\_:

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		+		
Наличие реализации несвязанных с питанием товаров				
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 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		+		



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		+		



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				



(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:

столовая имеет вкусно еду нарезанным

все вкусно, чисто

Подписи комиссии:

Мадомова О.А. 28 к. О.А.  
 Микунев А.А. 28 к. А.А.  
 Бегалова Ж.А. 28 к. Ж.А.

