

АКТ мониторинга качества питания*

Дата 20.04.2023 г.

№ 25.

Организация образования СШ № 1 имени М. Амибаева

Поставщик услуги (при наличии) МП «Макашева»

Комиссия в составе:

ЗРВР Аубакирова С.Т., сов. педагог Яманжанова С.С.,
мер. работник Кузнецова Ю.А.

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 блюда (запрещено остужать в алюминиевой посуде) | | | | |
| Состояние разносов (запрещено использование влажных) | | + | | |
| Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение столовых приборов ручками вверх) | | + | | |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | нет | | |
| Использование охлажденной птицепродукции | | + | | |
| 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 | | 7 | | |
| 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 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 | | + | | |

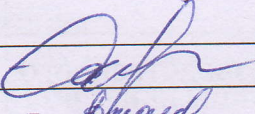
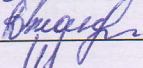

| | | | | |
|--|--|-----|--|--|
| Наличие ценников | | + | | |
| Соблюдение условий хранения | | + | | |
| Соблюдение условий и сроков реализации | | + | | |
| Санитарное состояние | | + | | |
| Документы | | | | |
| Договора с поставщиками продуктов питания | | + | | |
| Уведомление (разрешение на перевозку 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 | | нет | | |
| 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 | | | | |

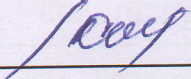
В результате проверки установлено:

Меню на день проверки соответствовало, меню утверждено, вход билет соответствовал поименному графику по меню. У всех сотрудников имеются санитарные книжки. Сертификаты охр. представлено, сроки годности.

Подписи комиссии:

Аубакирова С.Т. 
Яманжанова С.С. - 
Кудымченко Ю.А. - 

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

ознакомлен Саманшова З.С. /  (подпись)