АКТ
мониторинга качества питания

Дата 05.12.2024г.
№ 8
Организация образования КГУ СОШ №43
Поставщик услуги (при наличии) КХ Нарышкин
Комиссия в составе:
Дуликовская Л.Б. родительский комитет
Орлова А.В. родительский комитет
Арташ М.И. родительский комитет

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		√		
Наличие реализации несвязанных с питанием товаров		√		
Количество посадочных мест		√		
Организация приема пищи				
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		√		
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:

Меню соответствует требованиям.

Подписи комиссии:

Орлова Д.В

Артыш И.И.

Будиковская Л.В

Поставщик (при организации питании 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.*