**АКТ мониторинга по организации питания**

Дата: 29.10.2021

№: 6

Организация образования: КГУ «Основная общеобразовательная школа №2 отдела образования Щербактинского района, управления образования Павлодарской области»

Поставщик услуги (при наличии):ИП. Абуева К.М.

Комиссия в составе: Директор школы Лямцева Л.Г., ЗДВР Лебедь Е.В., социальный педагог Глазинская А.В., председатель ОРК Никитина Н.М, председатель профсоюза Сейтахметова Г.Б., медсестра Рейдель Н.П., родительский комитет: Сергазинова Г.А.,Мендыбаева Е.Н., Мирошниченко

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Показатель** | | **Требуется** | | **Соответ.** | **Несоответств.** | **Прим.** |
| Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям | | **Есть в наличии** | |  |  |  |
| [Качество продуктов питания](http://kzref.org/sanitariya-i-gigiena-ribopererabativayushih-predpriyatij-vladi.html), 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 контрольного блюда | |  | | **+** |  |  |
| Органолептические свойства приготовленной продукции | |  | | **+** |  |  |
| Соответствие технологической карте | |  | | **+** |  |  |
| Контрольное взвешивание 10 порций | |  | | **+** |  |  |
| Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо | | **+** | |  |  | **Мармиты отсутствуют в школе** |
| Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо | | **+** | |  |  |  |
| Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде) | | **+** | |  |  |  |
| Состояние разносов (запрещено использование влажных) | |  | | **+** |  |  |
| Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх) | |  | | **+** |  |  |
| Витаминизация блюда | |  | | **+** |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | |  | | **+** |  | **Запрещенная продукции не реализуется** |
| Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием | |  | | **отсутствует** |  |  |
| **Организация приема пищи** | | | | | | |
| Количество посадочных мест |  | | **60** | |  |  |
| Количество раковин для мытья рук |  | | **2** | |  |  |
| Наличие мыла |  | | **+** | |  |  |
| Наличие сушилок |  | | **+** | |  |  |
| Состояние мебели |  | | **Удовл** | |  |  |
| Средства для обработки столов |  | | **+** | |  |  |
| Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов |  | | **Чисто** | |  |  |
| Достаточность и наличие запасного комплекта посуды |  | | **Достаточно** | |  |  |
| Санитарное состояние столовой |  | | **Чисто** | |  |  |
| Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения) |  | | **+** | |  |  |
| **Состояние помещений пищеблока** | | | | | | |
| Наличие вывески «Правила мытья посуды» |  | | **+** | |  |  |
| Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей |  | | **+** | |  |  |
| Исправность систем водоотведения |  | | **+** | |  |  |
| Исправность систем отопления |  | | **+** | |  |  |
| Исправность систем освещения |  | | **+** | |  |  |
| Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влаго-защитным исполнением |  | | **+** | |  |  |
| Наличие условий для мытья и обработки 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 |  | |  | |  |  |
| **Соблюдение условий хранения продуктов** | | | | | | |
| **Склады** | | | | | | |
| Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах |  | | + | |  |  |
| Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гидрометра на складе |  | | + | |  |  |
| Соблюдение товарного соседства |  | | + | |  |  |
| Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания |  | | + | |  |  |
| Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах |  | | + | |  |  |
| Санитарное состояние складов |  | | + | |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов |  | | отсутствует | |  |  |
| **Холодильники** | | | | | | |
| Маркировка о предназначении холодильного оборудования |  | | + | |  |  |
| Наличие термометров |  | | + | |  |  |
| Соблюдение товарного соседства |  | | + | |  |  |
| Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания |  | | + | |  |  |
| Санитарное состояние холодильного оборудования |  | | + | |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов |  | | отсутствует | |  |  |
| Условия и правильность хранения суточных проб |  | | + | |  |  |
| **Мясной цех** | | | | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря |  | | + | |  |  |
| Санитарное состояние |  | | + | |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов |  | | отсутствует | |  |  |
| **Овощной цех** | | | | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря |  | | + | |  |  |
| Санитарное состояние |  | | + | |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов |  | | отсутствует | |  |  |
| **Мучной цех** | | | | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря |  | | + | |  |  |
| Санитарное состояние |  | | + | |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов |  | | отсутствут | |  |  |
| **Хлебный цех отсутствует в столовой** | | | | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря |  | | + | |  |  |
| Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба |  | | + | |  |  |
| Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба |  | | + | |  |  |
| Санитарное состояние |  | | + | |  |  |
| Наличие запрещенных продуктов |  | | + | |  |  |
| **Варочный цех** | | | | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря |  | | + | |  |  |
| Исправность и состояние электрооборудования |  | | + | |  |  |
| Наличие заземления, наличие резиновых ковриков |  | | + | |  |  |
| Состояние механической вентиляции (вытяжки) |  | | + | |  |  |
| Санитарное состояние |  | | Чисто | |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов |  | | Запрещенные продукты отсутствуют | |  |  |
| Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой |  | | + раковина | |  |  |
| **Хранение и использование яиц** | | | | | | |
| Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность |  | | + | |  |  |
| Условия хранения яиц |  | | + | |  |  |
| Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц |  | | + | |  |  |
| Средство для мытья яиц |  | | + | |  |  |
| Наличие бактерицидной лампы |  | | отсутствует | |  |  |
| **Буфет** | | | | | | |
| Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью |  | | **Да** | |  |  |
| Наличие ценников |  | | **Есть** | |  |  |
| Соблюдение условий хранения |  | | **Да** | |  |  |
| Соблюдение условий и сроков реализации |  | | **Да** | |  |  |
| Санитарное состояние |  | | **Чисто** | |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов |  | | **Нет** | |  |  |
| **Документы** | | | | | | |
| Договора с поставщиками продуктов питания |  | | **+** | |  |  |
| Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт |  | | **+** | |  |  |
| Сертификаты, декларации о соответствии |  | | **+** | |  |  |
| Срок реализации поступившей продукции |  | | **+** | |  |  |
| Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам |  | | **+** | |  |  |
| Технологические карты приготовления блюд |  | | + | |  |  |
| Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов |  | | + | |  |  |
| Журнал «С-витаминизации» |  | | + | |  |  |
| Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий |  | | + | |  |  |
| Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за \_\_\_\_\_месяц \_\_\_\_г. | требуется | |  | |  |  |
| 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 |  | | Все чисто | |  |  |
| 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, маркировки |  | | + | |  |  |
| Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения. |  | | + | |  |  |
| Наличие москитной сетки |  | | + | |  |  |
| **Итого** | 4 | | В порядке | | 0 | 0 |

**В результате проверки установлено:** В школе отсутствуют мармиты, нет специального помещения для сотрудников столовой (душевая, отдельный санузел). В ходе проверки строгих замечаний нет, приготовление пищи соответствует технологическим картам, вес соответствует, имеются ценники на реализуемую продукцию, пища соответствует перспективному меню, в столовой чисто.

**Подписи комиссии:**

Директор школы Лямцева Л.Г.

ЗДВР Лебедь Е.В.

социальный педагог Глазинская А.В.

председатель ОРК Никитина Н.М

председатель профсоюза Сейтахметова Г.Б.

медсестра Рейдель Н.П.

родительский комитет: Сергазинова Г.А.

Мендыбаева Е.Н.

Мирошниченко Л.А.

**Поставщик (при организации питании поставщиком услуги) и/или ответственный повар (при организации питания организацией образования) ознакомлен \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (подпись)**