**АКТ мониторинга по организации питания**

Дата: 7.03.2024

№: 15

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

Поставщик услуги (приналичии):ИП. АҚБОТА

Комиссия в составе: Директор школы Бегалинова Ж.К., ЗДВР Лебедь Е.В., социальный педагог Глазинская А.В., профком Сейтахметов Г.Б., медсестра Рейдель Н.П., родительский комитет: Куатов А.Ш.,Абаева А.Е., Сагитова А.М.\_

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 | |  | |  |  | -отсутствуют |
| Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде) | |  | |  |  | -отсутствуют |
| Состояние разносов (запрещено использование влажных) | |  | | + |  |  |
| Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх) | |  | | + |  |  |
| Витаминизация блюда | |  | | Добавляют витамин С в компот |  |  |
| 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 |  | | 3 | |  |  |
| Наличие мыла |  | | + | |  |  |
| Наличие сушилок |  | | + | |  |  |
| Состояние мебели | новая | |  | |  |  |
| Средства для обработки столов |  | | У медика, не показали | |  |  |
| 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 |  | | + имеются 3 мойки | |  |  |
| Наличие моющих средств |  | | + | |  |  |
| Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде) |  | | + | |  |  |
| Соблюдение сроков хранения моющих средств |  | | + | |  |  |
| Наличие сертификатов на моющие средства |  | | У медика, не показали | |  |  |
| 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 |  | | чисто | |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов |  | | отсутствует | |  |  |
| Холодильники | | | | | | |
| Маркировка о предназначении холодильного оборудования |  | | + | |  |  |
| Наличие термометров |  | | + | |  |  |
| Соблюдение товарного соседства |  | | Соблюдено | |  |  |
| Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания |  | | соблюдено | |  |  |
| Санитарное состояние холодильного оборудования |  | | + | |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов |  | | отсутствует | |  |  |
| Условия и правильность хранения суточных проб |  | | соблюдено | |  |  |
| 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 |  | | отсутствует | |  |  |
| 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 |  | | + | |  |  |
| 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 |  | | - | |  |  |
| Буфет | | | | | | |
| Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью |  | | + | |  |  |
| Наличие ценников |  | | + | |  |  |
| Соблюдение условий хранения |  | | + | |  |  |
| Соблюдение условий и сроков реализации |  | | + | |  |  |
| 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 |  | | У медика | |  |  |
| Срок реализации поступившей продукции |  | | + у медика | |  |  |
| Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам |  | | + | |  |  |
| Технологические карты приготовления блюд |  | | + | |  |  |
| Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов |  | | + у медика | |  |  |
| Журнал «С-витаминизации» |  | | +у медика | |  |  |
| Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий |  | | +у медика | |  |  |
| Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за \_\_\_\_\_месяц \_\_\_\_г. | требуется | | + | |  |  |
| Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой опрохождении медосмотра и гигиенического обучения |  | | Повар допуск до 25.02.24, пекарь допуск до 08.06.24, мойщица допуск до 15.03.24 | |  |  |
| Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм |  | | Все чисто | |  |  |
|  |  | |  | |  |  |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подписи комиссии:

