

АКТ мониторинга качества питания

Дата 16.03.2023г

№ 7

**КГУ «СОШ №3» отдела образования Щербактинского района, управления
образования Павлодарской области**

Поставщикуслуги (арендатор) ИТЛ Петерс

Комиссия в составе:

1. Бирюкова Елена Альбертовна - директор, председатель комиссии
2. ЖайковаГульфайраЗейнуллоевна – секретарь комиссии
3. Гурина Анастасия Михайловна – ЗДВР, член комиссии
4. Никитина Татьяна Николаевна – член комиссии, представитель родительского комитета
5. Боярко Ольга Леонидовна – член комиссии, представитель родительского комитета
6. Никитина Оксана Павловна –член комиссии, председатель Попечительского Совета
7. Штоль Наталья Владимировна – соц. педагог, член комиссии
8. КанаеваКаукар Сергеевна – член комиссии, медсестра школы

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		✓		<i>узнать меню</i>
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)		✓		
Витаминация блюда		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				✓
Использование охлажденной птицепродукции		✓		
Наличие реализации несвязанных с питанием товаров				✓
Количество посадочных мест		60		
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 условий для мытья, обработки, хранения столовой и отдельно для кухонной посуды		✓		
Наличие моющих средств		✓		
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)			✓	не 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			✓	График уборки 10.05.23 Ульянов - Гр. А. А. КС.
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)		✓		в полиэтилене без поддонов
Санитарное состояние складов		✓		
Холодильники				

Маркировка о предназначении холодильного оборудования					отсутствует
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				сохраняются в холодильнике
Маркированная емкость для мытья и обработки яиц				
Средство для мытья яиц				
Бактерицидная лампа				
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				
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 проведения генеральных уборок				
Журнал регистрации температурного режима холодильников				
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:

Ежедневное меню соответствует по калорийности (замена риса на макарон), но меню написано от руки, не чёткое (1-ый лист). В каком-то месте сырое мясо, но без маркировки. На кондитерские изделия сертификаты нет. В меню маркировка генеральных уборок, только журналы (10.03.23 - последнее издание). Три вывески в здании карантина не вклеены. В меню сертификаты с четкими сроками годности (рис). На мощи средства сертификатов отсутствуют. В меню мясной (ветеринарный) сертификатов нет. Отсутствие школьного инвентаря, конские коврики, мешки.

Подписи комиссии:

1. Бирюкова Елена Альбертовна - 
2. Жайкова Гульрайра Зейнулловна - 
3. Гурина Анастасия Михайловна - 
4. Никитина Татьяна Николаевна - 
5. Никитина Оксана Павловна -
6. Боярко Ольга Леонидовна - 
7. Штоль Наталья Владимировна - 
8. Канаева Каукар Сергеевна - 

Ответственное лицо

Ознакомлен Калишко Ю.В.  (подпись)