

## АКТ мониторинга качества питания

Дата 28.04.2023

№ 8

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

Поставщикуслуги (арендатор) УП "Темере"

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	✓			на протяжении всех лет на объекте
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		-		защитная пленка
Наличие реализации несвязанных с питанием товаров		-		
Количество посадочных мест		60		
<b>Организация приема пищи</b>				
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)		✓		
<b>Состояние помещений пищеблока</b>				
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)		✓		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		✓		
Наличие сертификатов на моющие средства			✓	сертификаты на дезинфицирующие средства в наличии
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	✓			в наличии график
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудниками		✓		
<b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>				
<b>Склады</b>				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, <u>стеллажах</u> ,		✓		
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		✓		
<b>Холодильники</b>				

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		✓		
<b>Мясной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря				
Санитарное состояние				
<b>Овощной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря				
Санитарное состояние				
<b>Мучной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря				
Санитарное состояние				
<b>Хлебный цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря				
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба				
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба				
Санитарное состояние				
<b>Варочный цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Исправность и состояние электрооборудования		✓		
Санитарное состояние		✓		
<b>Хранение и использование яиц</b>				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность.				



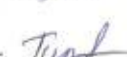




Условия хранения яиц				нет в наличии
Маркированная емкость для мытья и обработки яиц				
Средство для мытья яиц				
Бактерицидная лампа				
<b>Документы</b>				
Договора с поставщиками продуктов питания				
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт				
Сертификаты, декларации о соответствии пищевой продукции, товаросопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость		✓		не все в наличии.
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				
<b>Бытовая комната</b>				
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		✓		
<b>Итого</b>				

**В результате проверки установлено:**

Санитарное состояние урблесоборачивания. Уборка проводится сразу после приема пищи с помощью средств. Сертифицированные моющие средства в наличии, марка "Ваша". В результате АЭС. Ответственность за соблюдение чистоты. Ежедневная чистка помещений их персонала. В наличии специальные тряпки с маркировкой. При выполнении работ персонал использует перчатки. Посуда хранится на крытой, чистой, чистой. Нет. В холодильнике в наличии сушеные и замороженные продукты без просроченных сроков годности (сроки годности соответствуют) и отобранных Петербургских продуктов (сертифицированные). На сан. нет сертификатов.

**Подписи комиссии:**

1. Бирюкова Елена Альбертовна - 
2. Жайкова Гульфайра Зейнуллоевна - 
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

Колесико Ю. В.

(подпись)

