

АКТ мониторинга качества питания

Дата 27.02.2023г.

№ 6

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

Поставщикуслуги (арендатор) УП "Кемере"

Комиссия в составе:

1. Бирюкова Елена Альбертовна - директор, председатель комиссии
2. ЖайковаГульрайзаЗейнулловна – 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		+		
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие запрещенных продуктов				нет
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				нет
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»	+			обновление
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)	✓		✓	в отдельной емкости
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	психрометр	+		в наличии термометр, вольтометр
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на пищевой продукции		+		
Хранение овощей в ларях, подтоварниках (в маркированных ёмкостях на поддонах)			✓	отсутствует маркировка
Санитарное состояние складов		+		
Холодильники				

Маркировка о предназначении холодильного оборудования				основание
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.				осуществлено для сертификации исполн.








Условия хранения яиц				
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			✓	сертификаты на мясо птицы, тара, лед, ледяной кубик
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				отсутствует
Журнал проведения генеральных уборок		+		внешний вид пищеблока
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:

Средств нет. Соответствие 2х недельному меню, но меню не само от руки. Контроль взвешивания порций поведет что все порции не соответствует норме (меню). Строгие требования с маркировкой шпатель в наличии. В складе нет маркировки на емкостях с овощами, нет подписей. В холодильнике в наличии мясной фарш отзавеное, на него отсутствует сертификат (сток годности не соответствует). Стол с непорядочной маркировкой (железо, стекло, и др. предметы). Не все сертифицировано в наличии. Отсутствует график уборки, только на интернет (последнее замечание 24.02.23). Сертификат на моющие средства отсутствует, хранящиеся в отдельном складе (но все отгружает) нет в наличии инструкций (обновлены). Агрегат отсутствует.

Подписи комиссии:

1. Бирюкова Елена Альбертовна - 
2. Жайкова Гульфар 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 повар шприкер КШ (подпись)