

АКТ мониторинга качества питания

Дата 30.11.2022г.

№ 3

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

Поставщик услуги (арендатор) _____

Комиссия в составе:

1. Бирюкова Елена Альбертовна - директор, председатель комиссии
2. Жайкова Гульрайра Зейнуллоевна – 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. Канаева Каукар 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>рекомендовано образовать административный не в ОБМШ на</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)		✓		
Витаминоизация блюда				не требуется
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				
Использование охлажденной птицепродукции		✓		
Наличие реализации несвязанных с питанием товаров		✓ отсутствует		
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			✓ ч. тарелки	
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		✓		
Санитарное состояние столовой		✓		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		✓		
Состояние помещений пищеблока				
Наличие инструкции «Правила мытья посуды»		✓		для ногтев
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			✓	
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 графика уборок. см. ч. 4 БОР 25.11.2022
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудниками		✓		обслуживает 9АВ Агулина ИИРС
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		✓		Судачкина
Наличие и соблюдение сроков годности на пищевой продукции		✓		
Хранение овощей в ларях, подтоварниках (в маркированных ёмкостях на поддонах)		✓		
Санитарное состояние складов		✓		
Холодильники				

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		✓		
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.			✓	сертиф. отсутствует

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			✓	
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		✓		Чистота обслуживания
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.		✓		отсутствует маркировка
Наличие москитной сетки		✓		
Итого				

В результате проверки установлено:

Имеется суточная мыльница с маркировкой (в холодильнике). Контрольное взвешивание соответствует норме. Мыло соответствует 2х нед. летия. Мыло в наличии мыльница свободной мыльницы (только в отделе). Санитарное состояние убито. Имеется спрей для мытья посуды, но нет на нем сертификата. На дез. ср. журналы отсутствуют бланки.

В холодильнике имеется сушеная без маркировки и срока годности. Также в шкафу имеется яйца (10 шт), сертификаты отсутствуют. На яичку отсутствуют сертификаты. На масле и масле сертификаты не соответствуют имеющейся продукции. Отсутствует журнал генеральной уборки, но журнал есть в наличии (25.11.2022 коллере ген. уб.).

Требуется сушка рук. В наличии одна тарелка средняя не измененный чистый посуды.

Подписи комиссии:

1. Бирюкова Елена Альбертовна - *ЕА*
2. Жайкова Гульрайфа Зейнулловна - *ГЖ*
3. Гурина Анастасия Михайловна - *АГ*
4. Никитина Татьяна Николаевна -
5. Никитина Оксана Павловна - *ОП*
6. Штоль Наталья Владимировна - *НШ*
7. Канаева Каукар Сергеевна - *КС*

Ответственное лицо

Ознакомлен

Канаева КС

(подпись)

Канаева КС