

## АКТ мониторинга качества питания

Дата 28.10.2022

№ 2

**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 Гульрайа 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		+		соответствует
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		+		проблема или норма
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо, 2 блюдо				ате
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		+		
Наличие реализации несвязанных с питанием товаров				-
Количество посадочных мест		+		60 м
<b>Организация приема пищи</b>				
Время подачи блюд с момента приготовления		+		
Количество раковин для мытья рук		+		3 шт
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»		+		Без подписи
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		+		сертификат отличия
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+		отдельное хранение, но без маркиров.
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			+	нет отдельно
<b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>				
<b>Склады</b>				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах.		+		в емкостях с крышкой
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				для посуды имеется инвентарь с маркировкой
Санитарное состояние				
<b>Овощной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря				для посуды имеется инвентарь с маркировкой
Санитарное состояние				
<b>Мучной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря				имеется инвентарь с маркировкой
Санитарное состояние				
<b>Хлебный цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря				имеется весь инвентарь с маркировкой
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.		-	+	сертификат имеется, в наличии нет









Условия хранения яиц				в наличии нет яиц
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	+		+	имеется сертификат в истор. зоне Смоленск, но не требуется обнов.
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		+		
<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,			+	коридор при входе
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		
Наличие москитной сетки		+		
<b>Итого</b>				

**В результате проверки установлено:**

Емкостное меню вывешивается, но не подписано администрацией.  
 Вывешивались порции соответствуют норме, даты приписаны.  
 Меню соответствует записке меню, но нет в наличии сырое.  
 Отсутствует журнал проведения генеральных уборок.  
 Не предоставили документ на перевозку, автомобильное.  
 В наличии сертификат с истекшим сроком годности, штамп не предоставили.  
 Отсутствуют отдельные условия для мытья рук и сетки для дезинфекции.  
 Имеются правила работы на кухне, но без подписи администрации (генеральный).

**Подписи комиссии:**

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

Ответственное лицо

Ознакомлен

 Ю. В.

(подпись)

