

АКТ мониторинга качества питания

Дата 31.09.2023

№ 5

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

Поставщикуслуги (арендатор) И.П. Абсеев

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		+		
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		+		
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		+		без запаха
Наличие одноразовых или электрополотенец			+	-
Состояние мебели		+		
Средства для обработки столов		+		основные материалы
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»				опорные пункты не соответствуют
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		+		сент осаре.
Наличие сертификатов на моющие средства			+	отсканован
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		+		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный).			+	нужна обработка, но не сделано
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		
Наличие графика уборки и его соблюдение			+	только нужно
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудниками				только при мытье, сушке, обработке
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)		+		
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		.	+	рекорд лазь
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				есть в наличии
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			+	есть в наличии
Срок реализации поступившей продукции		+		
Технологические карты приготовления блюд		+		в рамках. все
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		+		22.01.2023
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.		.		документы отсутствуют
Наличие москитной сетки		+		
Итого				

В результате проверки установлено:

Ежедневное меню соответствует по количеству перекубиваемому меню. Санитарное состояние поверхностей пищевого назначения хорошее, без сернификата, наждашки, трещин, сколов. Отсутствуют крышки, колеса на биги для кухни и работы. Фирменная посуда в наличии, без сернификата, порчи, царапин, дыр, трещин, сколов. Отсутствует график генеральной уборки. Продукты (мясо, молоко) одной фирмы, крафтовые упаковки. Творог, сыр без маркировки фирм, зато изотомаски. В наличии мыло, отсутствуют лопатки, средства для дезинфекции, посуда с маркировкой. Сернификат в наличии.

Подписи комиссии:

1. Бирюкова Елена Альбертовна - 
2. Жайкова Гульфире 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  (подпись)