

АКТ мониторинга качества питания

Дата 4.09.2022

№ 1

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

Поставщикуслуги (арендатор) ИП «Тетере»

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. 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			✓ <i>адекват</i>	
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				<i>без моркови</i>
Соответствие технологической карте		+		

Контрольное взвешивание 10 порций				
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо, 2 блюдо	+			
Линия раздачи 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)			+	каб
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				всего
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			+	недоста- точно
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды	+			
Санитарное состояние столовой		+		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		
Состояние помещений пищеблока				
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			+	нет
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		+		
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		+		
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				+
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	+			
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.		+		нет сертификатов
Наличие москитной сетки		+		
Итого				

В результате проверки установлено:

нет в комнате энергетического меню.
 Санитарное состояние удовлетворительное.
 В шкафу имеются в комнате обои (не все марки
 маркированы). В холодильнике в комнате молоко (серти-
 фикация отсутствует), сметана, творог, масло, колбаса — без
 маркировки в комнате яйца (яйца). В комнате свежие
 овощи (огурцы, помидоры). Огурцы имеют качество.
 В холодильной камере скороварка высшего класса и
 кастрюля фарш, миска (не сертифицирована). Посуда не по
 количеству посуды нет. Сертификаты на посуду
 средства отсутствуют. Посуда находится в санитарно-
 ный костюм (не маркированной). Основное изделие повар
 на большом. Временно повар

Подписи комиссии:

1. Бирюкова Елена Альбертовна - *Е.А. Бирюкова* заменен помощник повара.
2. Жайкова Гульфайра Зейнуллоевна - *Г.З. Жайкова* нет в комнате журнал, таблица
свободного меню.
3. Гурина Анастасия Михайловна - *А.М. Гурина* нет в комнате сертификатов.
4. Никитина Татьяна Николаевна - *Т.Н. Никитина*
5. Никитина Оксана Павловна -
6. Боярко Ольга Леонидовна - *О.Л. Боярко*
7. Штоль Наталья Владимировна - *Н.В. Штоль*
8. Канаева Каукар Сергеевна -

Ответственное лицо

Ознакомлен Помощник повара Самарская О. (подпись)
Самарская О.