

**АКТ мониторинга по организации питания**

Дата: 20.09.2022

№: 27

Организация образования: КГУ «Основная общеобразовательная школа №2 отдела образования Щербактинского района, управления образования Павлодарской области»

Поставщик услуги (при наличии): ИП. Абуева К.М.

Комиссия в составе: Директор школы Лямцева Л.Г., ЗДВР Лебедь Е.В., социальный педагог Глазинская А.В., председатель ОРК Никитина Н.М., председатель профсоюза Сейтахметова Г.Б., медсестра Рейдель Н.П., родительский комитет: Сергазиева Г.А., Мендыбаева Е.Н., Мирошниченко Л.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответ.	Несоответств.	Прим.
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям	<b>Есть в наличии</b>			
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 контрольного блюда		+		
Органолептические свойства приготовленной продукции		+		
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо	+			<b>Мармиты отсутствуют в школе</b>
Линия раздачи (мармиты) 2 блюда	+			
Линия раздачи (мармиты) 3 блюда (запрещено остужать в алюминиевой посуде)	+			
Состояние разнасов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминизация блюд		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		<b>Запрещенная продукция не реализуется</b>
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		отсутствует		

безопасность				
Условия хранения яиц		+		
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		+		
Средство для мытья яиц		+		
Наличие бактерицидной лампы		отсутствует		
<b>Буфет</b>				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		Да		
Наличие ценников		Есть		
Соблюдение условий хранения		Да		
Соблюдение условий и сроков реализации		Да		
Санитарное состояние		Чисто		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		Нет		
<b>Документы</b>				
Договора с поставщиками продуктов питания		+		
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		+		
Сертификаты, декларации о соответствии		+		
Срок реализации поступившей продукции		+		
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		+		
Технологические карты приготовления блюд		+		
Браверажный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		
Журнал «С-витаминизации»		+		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		+		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за ____ месяц ____ г.	требуется			
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой опрохождении медосмотра и гигиенического обучения		+		
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		Все чисто		

Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		отсутствует		
<b>Овощной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		отсутствует		
<b>Мучной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		отсутствует		
<b>Хлебный цех отсутствует в столовой</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		■		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		■		
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		■		
Санитарное состояние		■		
Наличие запрещенных продуктов		■		
<b>Варочный цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		+		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		+		
Санитарное состояние		Чисто		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		Запрещенные продукты отсутствуют		
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		+ раковина		
<b>Хранение и использование яиц</b>				
Наличие документов, удостоверяющих качество и		+		

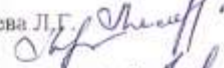


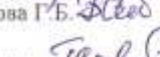



Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		+		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		
Наличие графика уборки				
<b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>				
<b>Склады</b>				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		+		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных емкостях на поддонах		+		
Санитарное состояние складов		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		отсутствует		
<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		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		отсутствует		
Условия и правильность хранения суточных проб		+		
<b>Мясной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		


<b>Организация приема пищи</b>				
Количество посадочных мест		60		
Количество раковин для мытья рук		2		
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		+		
Состояние мебели		Удовл		
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		Чисто		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		Достаточно		
Санитарное состояние столовой		Чисто		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		
<b>Состояние помещений пищеблока</b>				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		+		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		+		
Исправность систем водоотведения		+		
Исправность систем отопления		+		
Исправность систем освещения		+		
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влаго-защитным исполнением		+		
Наличие условий для мытья и обработки 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		+		

Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		
Журнал регистрации температурного режима холодильников		+		
Наличие программы производственного контроля		+		
<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, маркировки		+		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		
Наличие москитной сетки		+		
Итого	4	В порядке	0	0

В результате проверки установлено: В школе отсутствуют мармиты, нет специального помещения для сотрудников столовой (душевая, отдельный санузел). В ходе проверки строгих замечаний нет, приготовление пищи соответствует технологическим картам, вес соответствует, имеются ценники на реализуемую продукцию, пища соответствует перспективному меню, в столовой чисто.

**Подписи комиссии:**

Директор школы Лямцева Л.Г.   
 ЗДВР Лебедь Е.В.   
 социальный педагог Глазвинская А.В.   
 председатель ОРК Никитина Н.М.   
 председатель профсоюз Сейтахметова Г.Б.   
 медсестра Рейдель Н.П.   
 родительский комитет Сергазиева Г.А.   
 Мендыбаева Е.Н.   
 Мирошниченко Л.А. 

Поставщик (приорганizationsпитанияпоставщиком услуги)  (подпись)  
 (приорганizationsпитанияорганизациейобразования) ознакомлен

и/илиответственныйповар