

## АКТ мониторинга качества питания

Дата 24.10.24  
 № 3  
 Организация образования Школа № 1  
 Поставщик услуги (при наличии) ИП, пер.  
 Комиссия в составе:

Комиссия в составе:  
 Председатель комиссии Хотенова Т.А.  
 Зам по ХР Шаншаров К.Б.  
 Зам по ВР Козлова Е.И.  
 Медработника Повираева Г.М.  
 Социального педагога Сахнова С.Н.  
 Членов мониторинговой группы Колодина Е.В.

**Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:**

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		✓		
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		✓ 4 минеральных		
Качество готовой продукции		уров. фронтальной		
Наличие контрольного блюда		есть		
Органолептические свойства приготовленной продукции		есть.		
Соответствие технологической карте		есть.		
Контрольное взвешивание 10 порций		есть.		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо		-		
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо		-		
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		-		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		в н		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		уров.		

Витаминация блюда				
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		не все		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		не все		
<b>Организация приема пищи</b>				
Количество посадочных мест				
Количество раковин для мытья рук		4		
Наличие мыла		есть		
Наличие сушилок		2шт		
Состояние мебели		уров.		
Средства для обработки столов		в касс.		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		уров.		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		в касс.		
Санитарное состояние столовой		уров.		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		инвентарь		
<b>Состояние помещений пищеблока</b>				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		есть		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		в касс.		
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		в касс.		
Наличие моющих средств		в касс.		
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		в касс.		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		есть.		
Наличие сертификатов на моющие средства		есть		



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



Санитарное состояние		уров		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		не выяв		
<b>Овощной цех</b> мет спец. цеха				
Маркировка оборудования и инвентаря		имеет		
Санитарное состояние		уров		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		не выяв		
<b>Мучной цех</b> мет спец. цеха				
Маркировка оборудования и инвентаря		имеет		
Санитарное состояние		уров		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		не выяв		
<b>Хлебный цех</b> мет спец. цеха				
Маркировка оборудования и инвентаря		есть		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		в кал.		
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		есть		
Санитарное состояние		уров		
Наличие запрещенных продуктов		не выяв		
<b>Варочный цех</b> мет спец. цеха				
Маркировка оборудования и инвентаря		имеет		
Исправность и состояние электрооборудования		нет.		
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		есть		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		есть		
Санитарное состояние		уров		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		не выяв		
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		имеет		
<b>Хранение и использование яиц</b>				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		в кал.		
Условия хранения яиц		есть		



Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		есть		
Средство для мытья яиц		в кув.		
Наличие бактерицидной лампы				
<b>Буфет</b>				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		в кув.		
Наличие ценников		есть		
Соблюдение условий хранения		есть		
Соблюдение условий и сроков реализации		есть		
Санитарное состояние		уров.		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		не выяв		
<b>Документы</b>				
Договора с поставщиками продуктов питания		есть		
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		+		
Сертификаты, декларации о соответствии		в кув.		
Срок реализации поступившей продукции		в кув.		
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		есть		
Технологические карты приготовления блюд		в кув.		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		есть		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		есть		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>сент</u> месяц <u>24</u> г.		есть		
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		в кув.		
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		не выяв		
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		есть		
Журнал проведения генеральных уборок		есть		
Журнал регистрации температурного режима холодильников		есть		






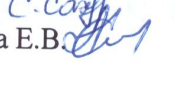


Наличие программы производственного контроля		есть		
<b>Бытовая комната</b>				
Наличие запасных комплектов специальной одежды				
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		есть		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды				
Душевая комната, санузел		есть		
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		удов.		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		есть		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		есть		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		есть		
Наличие москитной сетки		есть		
<b>Итого</b>				

**В результате проверки установлено:**

Меню в обеденном зале, на выносном месте, утверждено санитарным врачом. В обеденном зале нет туалета. Обед предоставляется бесплатно технологической кафедре, и меню. Имеется контрольный журнал суммарный перед хранением в холодильнике. Утверждено меню.

**Подписи комиссии:**

**Комиссия в составе:**

Председатель комиссии	Хотенова Т.А.	
Зам по ХР	Шаншаров К.Б.	
Зам по ВР	Козлова Е.И.	
Медработника	Повираева Г.М.	
Социального педагога	Сахнова С.Н.	
Членов мониторинговой группы	Колодина Е.В.	

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный повар (при организации питания организацией образования) ознакомлен (подпись) 