

АКТ мониторинга качества питания*

Дата 23.10.252№ 08Организация образования ЖГУ "ОМ №9"Поставщик услуги (при наличии) Индерицкая С.В.

Комиссия в составе:

Директор - Бадикова Т.Ф.Медсестра Кульбаева А.Т.Зам по ВР. - Аджиева М.Т.Члены раздачи: Тубокова А.М.Сот. педагог - Хамидовна М.В. Ташитова С.М. Кривола С.

Мониторинг столовой (пищеблока) по следующим параметрам:

Показатель	Требу ется	Соответ ствует	Не соответ ствует	Пр име чан ие
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 блюда (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				
Организация приема пищи				
Время подачи блюд с момента приготовления				
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				
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 в производственных помещениях пищеблока, связанных с выделением влаги, светильников с влагозащитным исполнением.		+		
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		+		
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	+			
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист), утвержденный организацией образования		+		

Наличие ценников	+			
Соблюдение условий хранения		+		
Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарное состояние		+		
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	+	-		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за ____месяц ____г.	+			
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				нет
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		
Журнал регистрации температурного режима		+		

ХОЛОДИЛЬНИКОВ				
Наличие программы производственного контроля	+			
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.		+		
Наличие москитной сетки		+		
Итого		92	2	

В результате проверки установлено:

В ходе проверки нарушений не выявлено. Требуется
частичное укомплектование инвентаря

Подписи комиссии:

директор - *Бадмаев Н. А.*
зам по ВР. *Бадмаев Н. А.*

соц педагог. *Хайрутдинова Н. Р.*
медсестра *Кузнецова А. Т.*

Гашниева С. М. Д. я Юсупова В. Ю
Лаубаева А. М. Лау

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги), в случае организации питания организацией образования - ответственное лицо ознакомлен (подпись)

Примечание - *С учетом материально-технической базы пищеблоков (столовых) объектов образования по инициативе Комиссии, Межведомственная экспертная группа может вносить изменения уточняющего характера в Акт мониторинга качества питания.