

**АКТ мониторинга качества питания**

Дата 13.10.23г № 2 Организация образования КГУ «ОШ№6»

Поставщик услуги (при наличии) ИП «Смольникова»

Комиссия в составе: Т.И.Мазина- председатель комиссии, Матвеевко М.В. – зам. директора по УВР, Чанисва И.А.–мед. сестра школы, Шмелев М.В. - председатель общешкольного родительского комитета, Шпеаева И.П.- представитель попечительского Совета.

**Мониторинг столовой (пищеблока) по следующим параметрам:**

Показатель	Требуетс я	Соответству ет	Не соответстvue т	Прим ечани е
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				нет
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				нет
Использование охлажденной птицепродукции		+		
Наличие реализации несвязанных с питанием товаров				нет
Количество посадочных мест		+		252
<b>Организация приема пищи</b>				

Время подачи блюд с момента приготовления		+		
Количество раковин для мытья рук		+		4
Наличие мыла		+		
Наличие одноразовых или электрополотенец		+		сушилка
Состояние мебели		+		новая
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)		+		
<b>Состояние помещений пищеблока</b>				
Наличие инструкции «Правила мытья посуды»		+		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		+		
Исправность систем водоотведения		+		
Исправность систем отопления		+		
Исправность систем освещения		+		
Исправность систем вентиляции		+		Вытяжка
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		+		
<b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>				
<b>Склады</b>				
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		+		
<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		+		
Условия и правильность хранения суточных проб		+		
<b>Мясной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
<b>Овощной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
<b>Мучной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
<b>Хлебный цех</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		+		
<b>Варочный цех</b>				

Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Санитарное состояние		+		
<b>Хранение и использование яиц</b>				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность.		+		
Условия хранения яиц		+		
Маркированная емкость для мытья и обработки яиц		+		
Средство для мытья яиц		+		
Бактерицидная лампа	+			
<b>Буфет</b>				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист), утвержденный организацией образования		+		
Наличие ценников		+		
Соблюдение условий хранения		+		
Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарное состояние		+		
<b>Документы</b>				
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 _____ ежемесячно 2023 ____ 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		+		
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	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	+			

**В результате проверки установлено:**

Проведена проверка ежедневного меню на соответствие каждого блюда. Соблюдается питьевой режим. Экспертной группой проверено соблюдение графика питания, проверена контрольная порция, сервировка стола.

Контрольное взвешивание показало, что тефтели мясные с соусом (курица) 80 гр, кисель 1 стакан 200 гр., макаронные изделия 100гр, что соответствует норме.

Была проведена экспертиза вкусовых качеств: блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище. Претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет. Суточная проба подписана, выдерживается 48 часов. Санитарное состояние пищеблока, производственных складских помещений, обеденного зала удовлетворительное. Проверен бракеражный журнал, заполняется все во время. Проверены договора поставки продуктов питания, срок годности соответствует. Пищевые отходы хранятся в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Социальным педагогом проведено исследование уровня знаний обучающихся о здоровом питании среди учащихся 9-х классов.

**Решение:**

Продолжить обеспечивать учащихся полноценным горячим питанием ответственность возложить на Матвеевко М.В.; Прививать учащимся навыки здорового образа жизни, ответственность возложить на Бопебаеву Л.И.;

**Подписи комиссии:**

Председатель комиссии: Т.И.Мазина

Матвеевко М.В.

Чаниева И.А.

Шмелев М.В.

Шепаева И.П.

ответственное лицо ознакомлен Матвеевко М.В. (подпись)