

АКТ мониторинга качества питания

Дата 21.12.2023

№ 14

Организация образования УГУ "Основная средняя школа №31"

Поставщик услуги (при наличии) И.П. Бачкова А.А.

Комиссия в составе: 1. Семахов Т.Б. - председатель комиссии

2. Зыжков И.И. - секретарь

3. Сакиева О.Б. - зам директора по УР

4. Буракина И.Б. - зам председателя комиссии

5. Комисарова Е.В. - пред совета родительской общности

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 | | + | | |
| Качество готовой продукции | | + | | |
| Наличие контрольного блюда | | + | | |
| Органолептические свойства приготовленной продукции | | + | | |
| Соответствие технологической карте | | + | | |
| Контрольное взвешивание 10 порций | | + | | |
| 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) | | + | | |
| Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх) | | + | | |
| Витаминизация блюда | | + | | |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | | | |

| | | | | |
|--|--|---|---|-----|
| Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием | | | | МММ |
| Организация приема пищи | | | | |
| Количество посадочных мест | | + | | 45 |
| Количество раковин для мытья рук | | + | | |
| Наличие мыла | | | - | |
| Наличие сушилок | | | - | |
| 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 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 | | | | |
| 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 | | + | | |
| Соблюдение условий хранения продуктов | | | | |
| Склады | | | | |
| Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах | | | - | |
| Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гидрометра на складе | | | - | |
| Соблюдение товарного соседства | | | - | |
| Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания | | | - | |
| Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах | | | - | |
| Санитарное состояние складов | | | - | |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | | - | |
| Холодильники | | | | |
| 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 | | + | | |
| Условия и правильность хранения суточных проб | | + | | |
| Мясной цех | | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря | | | - | |
| Санитарное состояние | | | - | |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | | - | |
| Овощной цех | | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря | | | - | |
| Санитарное состояние | | | - | |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | | - | |
| Мучной цех | | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря | | | - | |
| Санитарное состояние | | | - | |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и | | | - | |

| | | | | |
|---|--|---|---|--|
| продуктов | | | | |
| 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 | | | - | |
| Наличие запрещенных продуктов | | | - | |
| Варочный цех | | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря | | | - | |
| Исправность и состояние электрооборудования | | | - | |
| Наличие заземления, наличие резиновых ковриков | | | - | |
| Состояние механической вентиляции (вытяжки) | | | - | |
| Санитарное состояние | | | - | |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | | - | |
| Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой | | | - | |
| Хранение и использование яиц | | | | |
| Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность | | | - | |
| Условия хранения яиц | | | - | |
| Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц | | | - | |
| Средство для мытья яиц | | | - | |
| Наличие бактерицидной лампы | | | - | |
| Буфет | | | | |
| Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью | | + | | |
| Наличие ценников | | + | | |
| Соблюдение условий хранения | | + | | |
| Соблюдение условий и сроков реализации | | + | | |
| Санитарное состояние | | + | | |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | + | | |
| Документы | | | | |
| Договора с поставщиками продуктов питания | | + | | |
| Уведомление (разрешение на | | | | |

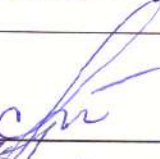
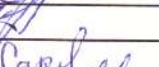
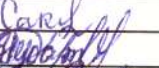
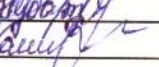
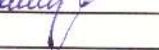
| | | | | |
|--|--|-----|---|-----|
| перевозку продуктов) на автотранспорт | | + | | |
| Сертификаты, декларации о соответствии | | + | | |
| Срок реализации поступившей продукции | | + | | |
| Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам | | | | |
| Технологические карты приготовления блюд | | | - | |
| Бракеражный 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. | | + | | |
| 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 | | | | нет |
| Душевая комната, санузел | | | | нет |
| 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 | | | | |
| | | | | |

В результате проверки установлено:

В результате проверки столовой пищеблока по предметной программе установлено, что соблюдены все санитарно-гигиенические нормы по эксплуатации столовой и пищеблока соответствующим образом.

Подписи комиссии:

1. Шацкий Я.Б. - 
2. Зинкович И.И. - 
3. Сакиева О.Б. - 
4. Буракина М.Б. - 
5. Каширова Е.В. - 

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