

АКТ мониторинга качества питания*

Дата 10.11.25г № 6 Организация образования КГУ «ОШ№6»

Поставщик услуги (при наличии) ИП «Смольникова»

Комиссия в составе: Матвеенко М.В. – зам. директора по УВР, Чаниева И.А.–мед. сестра школы, Выговская Г.М. – представитель родительской общественности, Демченко А.В - председатель общешкольного родительского комитета, Сафиуллов Р.Р.- представитель попечительского Совета, Мыслицкий А.В.- представитель родительской общественности.

Мониторинг столовой (пищеблока) по следующим параметрам:

Показатель	Требует ся	Соответствует	Не соответствует	При мечание
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 2 порции		+		
Линия раздачи (марmitы) 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
Организация приема пищи				
Время подачи блюд с момента приготовления		+		
Количество раковин для мытья рук		+		4
Наличие мыла		+		

Наличие одноразовых или электрополотенец	+			сушки
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)	+			
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	+			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 ёмкости для сбора пищевых отходов	+			
Обработка ёмкостей 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 <u>ежемесячно 2023</u> 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		+		
Бытовая комната				
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:

В школьной столовой на 10 ноября проведена проверка ежедневного меню на соответствие каждого блюда. Соблюдается питьевой режим.

Рацион питания учащихся строится, согласно утвержденному 4-х недельному сезонному меню лето- осень.

Проведено контрольное взвешивание риса с овощами + поджарка из курицы 200гр, какао с молоком 200гр, что соответствует норме. Проведена экспертиза вкусовых качеств: Блюда соответствуют вкусовым качествам здоровой пище. Соль в норме. Претензий к качеству приготовления нет. Суточная проба подписана, выдерживается 48 часов. Санитарное состояние пищеблока, производственных складских помещений, обеденного зала удовлетворительное. Проверены складские помещения, отсутствует термометр. Столы после приема пищи протираются ветошью с использованием санитарного средства допускаемого нормами дизенфекции.

Проверен бракеражный журнал, заполняется все во время. Проверены договора продуктов поставки питания, срок годности соответствует. Пищевые отходы хранятся в емкостях с крышками в специально выделенном месте.

Решение:

Приобрести термометр для складских помещений.

Продолжить обеспечивать учащихся полноценным горячим питанием ответственность возложить на Матвеенко М..В.;

Председатель комиссии: Т.И.Мазина

Секретарь комиссии: Матвеенко М.В.

Члены комиссии: Чаниева И..А.

Демченко А.В.

Мыслицкий А.В.

Сафиуллов Р.Р.

Выговская Г.М.

Исполнитель

М.В.Матвеенко