

**АКТ мониторинга качества питания\***

Дата 22.01.26 (по плану 16.01.26) БОУ ДУ  
 № 15

Организация образования УЗУ «ОШ № 31»

Поставщик услуги (при наличии) ИП Рашвет

Комиссия в составе:

- 1) Уасилова А.Б – директор школы, председатель комиссии.
- 2) Иманбекова А.Т. - зам. директора по ВР
- 3) Беренова А.А. - зам по АХЧ
- 4) Шамраева О.Н. - медицинский работник школы
- 5) Прохорова Т.И. - социальный педагог
- 6) Ким И.В., член родительского комитета
- 7) Фролова Е.Г., член попечительского совета

*Уасилова А.Б.*  
*Иманбекова А.Т.*

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

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
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 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		+		
Использование охлажденной птицепродукции		+		
Наличие реализации несвязанных с питанием товаров		+		
Количество посадочных мест		90		
<b>Организация приема пищи</b>				
Время подачи блюд с момента приготовления		+		
Время подачи блюд с момента приготовления		+		
Количество раковин для мытья рук		+		
Наличие мыла		+		
Наличие одноразовых или электрополотенц		+		
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			+	1 пред
Соблюдение товарного соседства			+	
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания			+	
Санитарное состояние холодильного оборудования			+	
Условия и правильность хранения суточных проб			+	доб. еще

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 <i>дек.</i>		+		
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		+		<i>диз. нет</i>
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		+		<i>не все носят комбин.</i>
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				

**В результате проверки установлено:**

*Биточки рыбные 20/90/100  
Соус мясной-томатный 20/20/20  
карт. марк. маре 150/150/150  
Поджаривание 20/25/30  
Мантиша мясной 200*

*Хлеб ржано-пшеничный.  
Известно 10 порций. Представленное блюдо приготовлено в соотв. с утвержд. меню и технолог. картами. Салат. сост. пищеблока уроби. Температурный режим соблюден. Интенсивный вкус, запах и консистенция блюда соотв. требованиям. Посторонние примеси отсут. Блюдо формирует и реализуется.  
Отмечен запах. замешанное попорчено, которое не свидетельств. не влияют на безопасность продукции. Пыльца доп. к реализации.  
Итого: введено 72 порции - 18,7202  
масса пищеб. ост - 5 кг (5кг)/18,7. 100 - 26,7%.*

*вс порции соотв,  
цель - то комитета  
большее*

**Подписи комиссии:**

- 1) Уасилова А.Б. - директор школы, председатель комиссии. *Уасилова*
- 2) Иманбекова А.Т. - зам. директора по ВР *Иманбекова*
- 3) Беренова А.А. - зам по АХЧ *Беренова*
- 4) Шамраева О.Н. - медицинский работник школы *Шамраева*
- 5) Прохорова Т.И. - социальный педагог *Прохорова*
- 6) Ким И.В., член родительского комитета *Ким*
- 7) Фролова Е.Г., член попечительского совета *Фролова*



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