

Дата 14.05.26 АКТ мониторинга качества питания\*  
 № 15 (по плану 16.01.2023) Бюджет ДО

Организация образования УЗУ и ОМНЗ  
 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

*Иманбекова А.Т.*  
*У.Т. Рашвет*

**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		80		
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 электрополотенц		+		
Состояние мебели		+		
Средства для обработки столов		+		

Маркировка оборудования и инвентаря		Мясной цех				
Санитарное состояние						
Овощной цех				+		
Маркировка оборудования и инвентаря				+		
Санитарное состояние				+		
Маркировка оборудования и инвентаря				+		
Санитарное состояние				+		
Маркировка оборудования и инвентаря		Мучной цех				
Санитарное состояние				+		
Маркировка оборудования и инвентаря				+		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба				+		
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба				+		
Санитарное состояние				+		
Маркировка оборудования и инвентаря		Хлебный цех				
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба				+		
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба				+		
Санитарное состояние				+		
Маркировка оборудования и инвентаря		Варочный цех				
Исправность и состояние электрооборудования				+		
Санитарное состояние				+		
Маркировка оборудования и инвентаря		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				+		
Маркировка оборудования и инвентаря		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				+		

Маркировка оборудования и инвентаря		Мясной цех				
Санитарное состояние						
Овощной цех				+		
Маркировка оборудования и инвентаря				+		
Санитарное состояние				+		
Маркировка оборудования и инвентаря				+		
Санитарное состояние				+		
Маркировка оборудования и инвентаря		Мучной цех				
Санитарное состояние				+		
Маркировка оборудования и инвентаря				+		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба				+		
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба				+		
Санитарное состояние				+		
Маркировка оборудования и инвентаря		Хлебный цех				
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба				+		
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба				+		
Санитарное состояние				+		
Маркировка оборудования и инвентаря		Варочный цех				
Исправность и состояние электрооборудования				+		
Санитарное состояние				+		
Маркировка оборудования и инвентаря		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				+		
Маркировка оборудования и инвентаря		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				+		

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		+	1
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		+	1
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)		+	<i>дети</i>
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		+	<i>не</i>
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря,		+	<i>пись</i>
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+	<i>конт.</i>
Наличие москитной сетки		+	
Итого			

**В результате проверки установлено:**

*Вес порции соотв.,  
факт - по комитету  
больше*

*Битомы рыбное 20/90/100  
Соус мясной-томатный 20/20/20  
карт. марк. маре 120/100/100  
Поджаривание 20/25/30  
Напитки мясной 200  
Хлеб ржано-пшеничный.  
Увеличено по порциям. Предоставленное блюдо приготовлено в соотв. с утвержд. меню и технологич. картами. Салат соотв. температурной режим соотв. требованиям. Температурный режим соблюден. Температурный вид вып. записи и количества блюда соотв. требованиям. Посторонние предметы отсутствуют. Блюда формируем к реализации.  
Отличная работа. Записи по оформлению, которые не сверяются. Не влияют на безопасность продукции. Миски доп. к реализации.  
Итого: Выход + 2 порции - 18,720г  
масса пищеб. ост - 5кг (5кг/18,7.100 = 267%.*

**Подписи комиссии:**

- 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



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

5) Прохорова Т.И.