

7

АКТ мониторинга качества питания*

Дата 18.01.2024г.

№ 5

Организация образования КГУ, образовательная учреждение

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе: Председатель: Билалов В. И. (представитель Комитета)
чл. Билалов В. И., чл. Билалов В. И., чл. Билалов В. И.
чл. Комитетская Н. В., Кокурина М. В., Кокурина М. В.
чл. Кокурина М. В., Кокурина М. В., Кокурина М. В.

Мониторинг столовой (пищеблока) по следующим параметрам:

Показатель	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	+		нет свободных мест
Наличие утвержденного прайса на свободное меню	-		
Организация питьевого режима	-		
Качество готовой продукции	+		
Наличие запрещенных продуктов	+		нет
Соответствие технологической карте	+		
Контрольное взвешивание 10 порций	+		1-111 кит свободн
Линия раздачи (мирмиты) 1 блюдо, 2 блюдо	+		

Линия раздачи 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)	+	нет использ. использ. использ.
Состояние разносов (запрещено использование влажных)	+	
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение столовых приборов ручками вверх)	+	
Витаминоизация блюда	+	да нет
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов	+	нет нет
Использование охлажденной птицепродукции		
Наличие реализации несвязанных с питанием товаров	.	
Количество посадочных мест	44	40
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	+	
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов	+	да нет нет нет нет нет нет
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды	.	нет используются т
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	+

Соблюдение СЗЗ вредных веществ при эксплуатации системы отопления	+
Соблюдение правил хранения продукции	
Склады	+
Хранение продукции, пригодной к употреблению, в надлежащих условиях	+
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе технологической продукции	+
Соблюдение правил безопасности	+
Наличие и соблюдение правил хранения на складе продукции	+
Хранение продукции в надлежащих условиях	+
Санитарное состояние склада	+
Холодильники	
Маркировка и соблюдение правил хранения продукции	+
Наличие сертификатов	+
Соблюдение правил безопасности	+
Наличие и соблюдение правил хранения на складе продукции	+
Санитарное состояние холодильников	+
Условия и правила хранения продукции	+
Мясной цех	
Маркировка продукции и сертификаты	+
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 (график-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 _____ 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		ЖК
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	+	
Итого		

В результате проверки установлено: ЖО не соответствует требованиям
кв. № 11, пер. № 15 - кв. № 11, пер. № 15, кв. № 11, пер. № 15
Инвентаризация: кв. № 11, пер. № 15, кв. № 11, пер. № 15, кв. № 11, пер. № 15
площадь: кв. № 11, пер. № 15, кв. № 11, пер. № 15, кв. № 11, пер. № 15
кв. № 11, пер. № 15, кв. № 11, пер. № 15, кв. № 11, пер. № 15
кв. № 11, пер. № 15, кв. № 11, пер. № 15, кв. № 11, пер. № 15

Подпись комиссии: Директор школы: Виноградов С.К.
к/с Турская Л.С. [подпись]
Кажуев Т.С. [подпись]
Колбинская В.А. [подпись]
Виноградов С.К. [подпись]
Ковы А.С. [подпись]
Семин В.И. [подпись]
Кажуев Т.С. [подпись]

