

# АКТ мониторинга качества питания

Дата 16.10.2024 № 2

Организация образования: Коммунальное государственное учреждение «Общеобразовательная школа №27» отдела образования города Темиртау управления образования Карагандинской области

Поставщик услуги (при наличии) ИП «Бене Land»

Комиссия в составе:

- |   |   |
|---|---|
| <p>1. Аксёнов Н.А. – председатель комиссии, директор школы.</p> <p>2. Мерещанова Т.А. (зам. директора по ВР)</p> <p>3. Гамер Г.Д. (повар)</p> | <p>4. Гинкель Е.В. (медсестра)</p> <p>5. Глазатова Т.В. (член ПС)</p> <p>6. Бычкова Е.А. (член ПС)</p> <p>7. Мусаева Н.В. (член ПС)</p> |
|---|---|

**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		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		Не продается		
Наличие реализации продуктов, которые не связаны с питанием		Нет		
<b>Организация приема пищи</b>				
Количество посадочных мест	40			
Количество раковин для мытья рук		4		
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		+		

Состояние мебели		<i>хорошее</i>		
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		<i>3 шт</i>		
Санитарное состояние столовой		<i>Чистое</i>		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		
<b>Состояние помещений пищеблока</b>				
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 емкости для сбора пищевых отходов		+		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатывается и кто ответственный)		+		
Соблюдение проточности: - сбора «грязной» столовой посуды; - процесса мытья и обработки; - хранения чистой столовой посуды		+		
Наличие графика уборки		+		
<b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>				
<b>Склады</b>				
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 емкостях на поддонах		+		
Санитарное состояние складов		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
<b>Холодильники</b>				
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		<i>Не продается</i>		
Условия и правильность хранения суточных проб		+		

#### **Варочный цех**

Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		+		
Состояние механической вентиляции		+		
Санитарное состояние		+		

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		<i>Не продается</i>		
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		+		

#### **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		<i>Не продается</i>		

#### **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»		<i>Не ведется</i>		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		+		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ месяц _____ года.		+		
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		+		
<b>Бытовая комната</b>				
Наличие запасных комплектов специальной одежды		+3 шт		
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 одежды)		+		
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		+		
<b>Итого</b>		<b>87</b>		

**Меню:**

1. Салат овощной 60/100
2. Плов с курицей 150/50, 200/50
3. Хлеб ржано-пшеничный, хлеб ржано-пшеничный с маслом сливочным 20, 40/10
5. Кисель плодово-ягодный 200
6. Сузбише 0/100

Все блюда приготовлены без посторонних добавок, что придает им хороший вкус. Хлеб полностью соответствует установленным стандартам, включая форму, вес и вкусовые качества. Сок имеет удовлетворительный вкус и жидкость, что также соответствует норме. Тефтели соответствуют вкусовым характеристикам. Пюре хорошей консистенции и отличный вкус. Места для приема пищи и приготовления пищи удовлетворяют всем требованиям в отношении чистоты и дезинфекции. Качество блюд, которые подаются учащимся, регулярно меняется в зависимости от их количества.

Пробные образцы блюд хранятся в холодильнике в течение 48 часов. Все необходимые документы и журналы заполняются своевременно. На все продукты питания имеются соответствующие сертификаты. Сроки годности всех продуктов совпадают, продуктов с истекшим сроком годности нет.

Готовая продукция оценивается как «Очень хорошо». Запах, цвет и консистенция блюд полностью соответствуют утвержденной рецептуре. Блюда подаются с минимальным использованием соли. Повар проводит ежедневные пищевые испытания, и правила хранения строго соответствуют нормам. Личная гигиена работников столовой и лиц, имеющих доступ в столовую, полностью соответствует санитарным правилам и нормативам.

**В результате проверки установлено:**

По результатам проверки было установлено, что состояние столовой полностью соответствует санитарным требованиям. Бракеражные журналы своевременно заполняются. Места для приема пищи и приготовления пищи удовлетворяют всем требованиям в отношении чистоты и дезинфекции. Качество блюд, которые подаются учащимся, регулярно меняется в зависимости от их количества.

Внутренняя часть столовой и обеденные столы учащихся были тщательно очищены. Посуду моют в специально отведенном месте для мойки посуды, после чего ее ополаскивают и сушат. В школьной столовой полностью соблюдаются санитарные требования, проводятся дезинфекционные работы, а также своевременно контролируется соблюдение работниками столовой личной гигиены.

В ходе проверки столовая работала по полному меню. Состояние и количество оборудования и инвентаря школьной столовой полностью соответствуют требованиям СанПин.

**Подписи комиссии:**

Аксёнов Н.А. – председатель комиссии, директор школы.



Мерецанова Т.А. (зам.директора по ВР)

Гамер Г.Д (повар)

Гинкель Е.В.(медсестра )

Глазатова Т.В. (член ПС)

Бычкова Е.А. (член ПС)

Мусаева Н.В. (член ПС)

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