

# АКТ мониторинга качества питания\*

Дата 04.12.2015

№

Организация образования ЖТЧ, ОШ №9

Поставщик услуги (при наличии) ИП - Гуринцова Е.В.

Комиссия в составе:

Директор: Барыкова Н.А.; зам. по БР - Буракова Н.М.; соц. педагог -  
Калужникова М.Р.; шеф-повар: Бушова А.Т., Нишова А.Б.,  
Тихонова Е.В., Забарева О.

## Мониторинг столовой (пищеблока) по следующим параметрам:

| Показатель                                                                                                                                                                  | Требует<br>ся | Соответст<br>вует | Не<br>соответ<br>ствует | Приме<br>чание |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------|-------------------------|----------------|
| 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 10 порций                                                                                                                                           |               | ✓                 |                         |                |
| Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо, 2 блюдо                                                                                                                                    |               | ✓                 |                         |                |



|                                                                                                     |  |   |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|--|
| Линия раздачи 3 блюда (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                                                                          |  | ✓ |  |  |
| <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                                                                       |  | ✓ |  |  |



|                                                                                                             |  |   |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|--|
| - хранения чистой столовой посуды                                                                           |  | ✓ |  |  |
| Наличие графика уборки и его соблюдение                                                                     |  | ✓ |  |  |
| Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудниками |  | ✓ |  |  |
| <b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>                                                                |  |   |  |  |
| <b>Склады</b>                                                                                               |  |   |  |  |
| 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                                                                                |  | ✓ |  |  |
| <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                                                              |  | ✓ |  |  |
| Условия и правильность хранения суточных проб                                                               |  | ✓ |  |  |



|                                                                   |  |   |  |  |
|-------------------------------------------------------------------|--|---|--|--|
| <b>Мясной цех</b>                                                 |  |   |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря                               |  | ✓ |  |  |
| Санитарное состояние                                              |  | ✓ |  |  |
| <b>Овощной цех</b>                                                |  |   |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря                               |  | ✓ |  |  |
| Санитарное состояние                                              |  | ✓ |  |  |
| <b>Мучной цех</b>                                                 |  |   |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря                               |  | ✓ |  |  |
| Санитарное состояние                                              |  | ✓ |  |  |
| <b>Хлебный цех</b>                                                |  |   |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря                               |  | ✓ |  |  |
| Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба |  | ✓ |  |  |
| Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба                    |  | ✓ |  |  |
| Санитарное состояние                                              |  | ✓ |  |  |
| <b>Варочный цех</b>                                               |  |   |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря                               |  | ✓ |  |  |
| Исправность и состояние электрооборудования                       |  | ✓ |  |  |
| Санитарное состояние                                              |  | ✓ |  |  |
| <b>Хранение и использование яиц</b>                               |  |   |  |  |
| Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность.       |  | ✓ |  |  |
| Условия хранения яиц                                              |  | ✓ |  |  |
| Маркированная емкость для мытья и обработки яиц                   |  | ✓ |  |  |
| Средство для мытья яиц                                            |  | ✓ |  |  |



|                                                                                                                                                 |  |   |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|--|
| Бактерицидная лампа                                                                                                                             |  | ✓ |  |  |
| <b>Буфет</b>                                                                                                                                    |  |   |  |  |
| Перечень ассортимента реализуемой<br>буфетной продукции (прайс-лист),<br>утвержденный организацией образования                                  |  | ✓ |  |  |
| Наличие ценников                                                                                                                                |  | ✓ |  |  |
| Соблюдение условий хранения                                                                                                                     |  | ✓ |  |  |
| Соблюдение условий и сроков реализации                                                                                                          |  | ✓ |  |  |
| Санитарное состояние                                                                                                                            |  | ✓ |  |  |
| <b>Документы</b>                                                                                                                                |  |   |  |  |
| Договора с поставщиками продуктов питания                                                                                                       |  | ✓ |  |  |
| Уведомление (разрешение на перевозку<br>продуктов) на автотранспорт                                                                             |  | ✓ |  |  |
| Сертификаты, декларации о соответствии<br>пищевой продукции,<br>товаросопроводительные документы,<br>обеспечивающие прослеживаемость            |  | ✓ |  |  |
| Срок реализации поступившей продукции                                                                                                           |  | ✓ |  |  |
| Технологические карты приготовления блюд                                                                                                        |  | ✓ |  |  |
| Бракеражный журнал скоропортящейся<br>пищевой продукции и полуфабрикатов,<br>согласно утвержденной форме                                        |  | ✓ |  |  |
| Журнал органолептической оценки качества<br>блюд и кулинарных изделий, согласно<br>утвержденной форме                                           |  | ✓ |  |  |
| Ведомость контроля за выполнением норм<br>пищевой продукции за ____ месяц ____ г.                                                               |  | ✓ |  |  |
| Наличие личных медицинских книжек<br>сотрудников пищеблока на рабочем месте с<br>отметкой о прохождении медосмотра и<br>гигиенического обучения |  | ✓ |  |  |



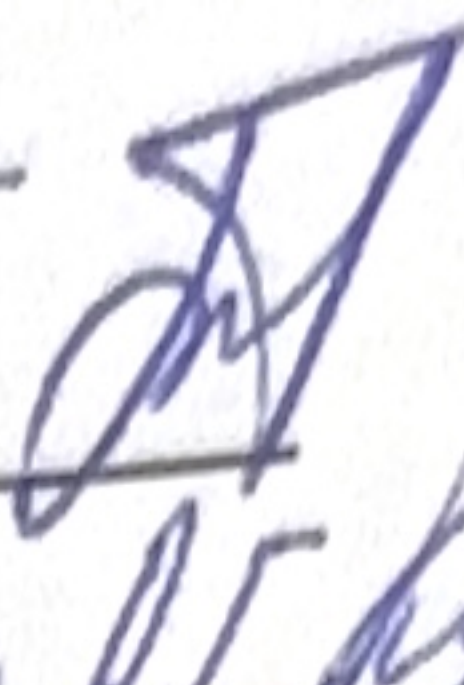
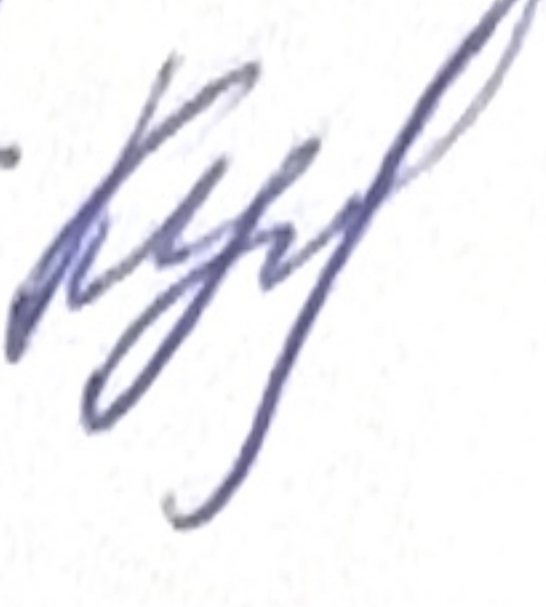
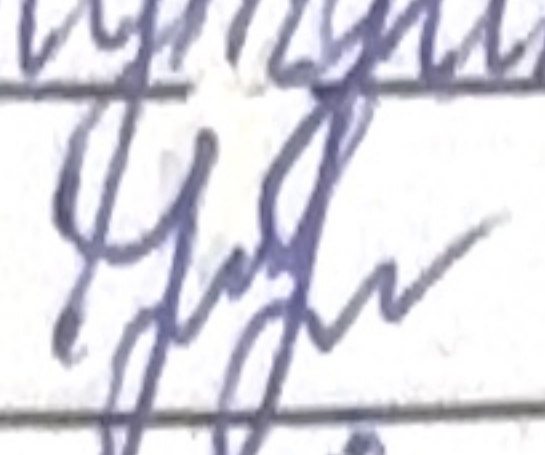
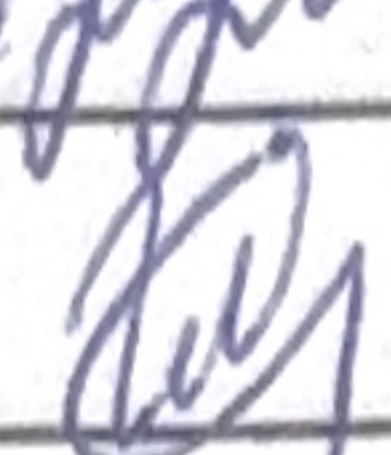
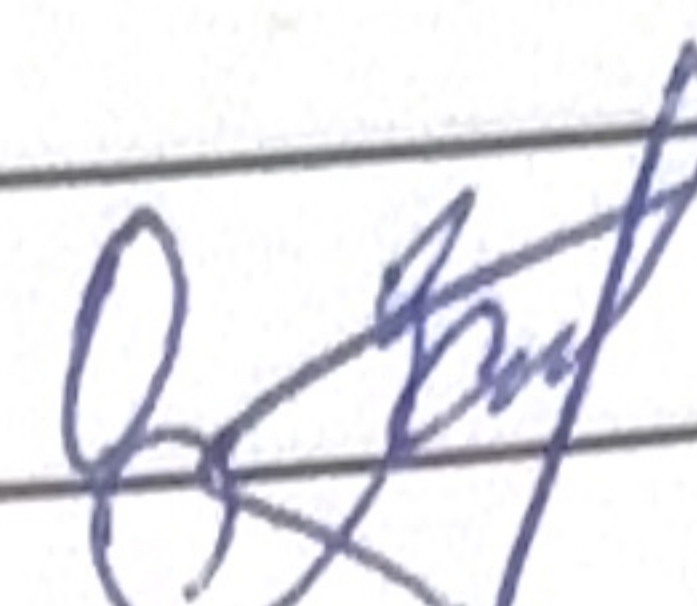
|                                                                                                           |   |     |   |   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----|---|---|
| Наличие у работников пищеблока посторонних 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                                                            |   | ✓   |   |   |
| 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) |   | ✓   |   |   |
| 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                                                                                   |   | ✓   |   |   |
| <b>Итого</b>                                                                                              | 0 | 104 | 0 | 1 |

В результате проверки установлено:



Самый низкий состав соответствует нормам  
Порции выдаются согласно нормам.

**Подписи комиссии:**

Директор: Гадыева Ж. А.      Зам. по ВР Туранова Р. М.   
Соц. педагог: Каиртдинова М. Р.      ;      Медсестра: Кузбаева А. Т.   
Алишрова Ж. Р.   
Глибцовская Е. В.  ; Заббарова 

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

Примечание - \*С учетом материально-технической базы пищеблоков  
(столовых) объектов образования по инициативе Комиссии,  
Межведомственная экспертная группа может вносить изменения  
уточняющего характера в Акт мониторинга качества питания.

лет