

АКТ мониторинга качества питания*

Дата 25.12.2021.

№ _____

Организация образования ЖГУ, ДМ №9

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

Комиссия в составе:

Директор: Бадыкова К.А.; зам по ВР: Буранова К.М.; Соц. педагог: Хайрутдинова М.Р.; Медсестра: Кульбаева А.Г., Лаубаева А.М.
Хайитова С.М.; Тлиуханова С.М.

Мониторинг столовой (пищеблока) по следующим параметрам:

Показатель	Требует ся	Соответст вует	Не соответ ствует	Приме 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				ме
Использование охлажденной птицепродукции		✓		
Наличие реализации несвязанных с питанием товаров				ме
Количество посадочных мест		✓		
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		✓		
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		✓		
Соблюдение товарного соседства		✓		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		✓		
Санитарное состояние холодильного оборудования		✓		
Условия и правильность хранения суточных проб		✓		

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 ____ г.		✓		
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		✓		

Блюда соответствуют утвержденному меню;

необходимо обеспечить части учебного инвентаря и
сухо.

Подписи комиссии:

Директор: Бадыева Ж.А. Зам. ВР Буранова Ж.Т. Ж.
Уч. педагог: Хашмурдинова М.Р.; Медсестра: Кузбаева А.Т.
; Лаубаева А.М. Ж.; Хамитова С.М. Ж.
Шеуханова С.М. Ж.

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

Примечание - *С учетом материально-технической базы пищеблоков
(и других объектов образования по инициативе Комиссии,
ведомственная экспертная группа может вносить изменения
люблющего характера в Акт мониторинга качества питания.