

## АКТ мониторинга качества питания

Дата 25.04.23г.

№ 32

Организация образования УГУ «Основная средняя школа №31»

Поставщик услуги (при наличии) И.П. Бачкова

Комиссия в составе: 1. Смазнов М.Б. - председатель комиссии

2. Буракина М.Б. - зам. председателя комиссии

3. Зинковец И.И. - директор

4. Какишева О.Б. - зам. директора по УВР

5. Каширина С.В. - пред. совета родительской общности.

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		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо				
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо				
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)				
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				

Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				нет
<b>Организация приема пищи</b>				
Количество посадочных мест		+		
Количество раковин для мытья рук		+		
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок			-	
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)		+		
<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 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		+		
<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 ёмкостях 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		+		
Условия и правильность хранения суточных проб		+		
<b>Мясной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря			-	
Санитарное состояние			-	
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов			-	
<b>Овощной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря			-	
Санитарное состояние			-	
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов			-	
<b>Мучной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря			-	
Санитарное состояние			-	
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и			-	

продуктов				
<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			-	
Наличие запрещенных продуктов			-	
<b>Варочный цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря			-	
Исправность и состояние электрооборудования			-	
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков			-	
Состояние механической вентиляции (вытяжки)			-	
Санитарное состояние			-	
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов			-	
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой			-	
<b>Хранение и использование яиц</b>				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность			-	
Условия хранения яиц			-	
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц			-	
Средство для мытья яиц			-	
Наличие бактерицидной лампы			-	
<b>Буфет</b>				
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		+		
<b>Документы</b>				
Договора с поставщиками продуктов питания		+		
Уведомление (разрешение на		+		

перевозку продуктов) на автотранспорт				
Сертификаты, декларации о соответствии		+		
Срок реализации поступившей продукции		+		
Доброкачество поступившей продукции, соответствие нормам		+		
Технологические карты приготовления блюд		+		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		
Журнал «С-витаминации»		+		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		+		
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		нет		
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				нет
Душевая комната, санузел				нет
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, маркировки				
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		
Наличие москитной сетки		+		
<b>Итого</b>				

**В результате проверки установлено:**

*В результате проверки столовой, пищеблока по перечисленным параметрам установлено, что санитарно-гигиенические нормы по эксплуатации столовой и пищеблока соблюдаются, но техническое оснащение требует усовершенствования.*

**Подписи комиссии:**

1. Смаилов Ш.Б. *[подпись]*
2. Бурашма Н.Б. *[подпись]*
3. Зимкович И.И. *[подпись]*
4. Сакчева О.Б. *[подпись]*
5. Коширина Е.В. *[подпись]*

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный повар (при организации питания организацией образования) ознакомлен *[подпись]*  
(подпись)