

АКТ мониторинга качества питания

Дата 23.10.2023г.

№ 0

Организация образования УГУ "Основная средняя школа №31"

Поставщик услуги (при наличии) И.П. Боркова Д.А.

Комиссия в составе: 1. Смагулов И.Б - председатель комиссии

2. Зинкович И.И - мерсестра

3. Сакиева О.Б - заместитель директора по УВР

4. Бурашова И.Б - зам. председателя комиссии

5. Камширова Е.В - през. 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)		+		
Витаминоизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				

Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				Кем
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		+		45
Количество раковин для мытья рук		+		2
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)				
Состояние помещений пищеблока				
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		+		
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склады				
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			—	
Холодильники				
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		+		
Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря			—	
Санитарное состояние			—	
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов			—	
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря			—	
Санитарное состояние			—	
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов			—	
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря			—	
Санитарное состояние			—	
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и			—	

продуктов				
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			—	
Наличие запрещенных продуктов			—	
Варочный цех				
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			—	
Хранение и использование яиц				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность			—	
Условия хранения яиц			—	
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц			—	
Средство для мытья яиц			—	
Наличие бактерицидной лампы			—	
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		+		
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-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		+		
Бытовая комната				
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		+		
Итого				

В результате проверки установлено:

В результате проверки столовой, пищеблока по предложенным параметрам установлено, что санитарно-гигиенические нормы по кондициям столовой и пищеблока соблюдаются, но все же все же требуется усовершенствование.

Подписи комиссии:

1. Шапуров П. Б. - *С.Б.*
2. Зинкович И. И. - *И.И.*
3. Савица О. Б. - *О.Б.*
4. Бударина И. В. - *И.В.*
5. Касирова С. В. - *С.В.*

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

- Наличие сертификата анализа на
- качество воды
- Организация питания в режиме
- качества питания продукции
- Наличие сертификата анализа
- Организация питания в режиме
- качества питания продукции
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм
- Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм
- Наличие разделочных (мармины) 1 блока
- Наличие разделочных (мармины) 2 блока
- Наличие разделочных (мармины) 3 блока
- (запрещено остужать в алюминиевой посуде)
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм (запрещено
- использовать влажные)
- Правильность хранения столовых
- приборов (наличие чашек и хранение
- чашек, вилки ручками вверх)
- Наличие разделочных (мармины) 1 блока
- Наличие разделочных (мармины) 2 блока
- Наличие разделочных (мармины) 3 блока
- Наличие разделочных (мармины) 4 блока
- Наличие разделочных (мармины) 5 блока
- Наличие разделочных (мармины) 6 блока
- Наличие разделочных (мармины) 7 блока
- Наличие разделочных (мармины) 8 блока
- Наличие разделочных (мармины) 9 блока
- Наличие разделочных (мармины) 10 блока
- Наличие разделочных (мармины) 11 блока
- Наличие разделочных (мармины) 12 блока
- Наличие разделочных (мармины) 13 блока
- Наличие разделочных (мармины) 14 блока
- Наличие разделочных (мармины) 15 блока
- Наличие разделочных (мармины) 16 блока
- Наличие разделочных (мармины) 17 блока
- Наличие разделочных (мармины) 18 блока
- Наличие разделочных (мармины) 19 блока
- Наличие разделочных (мармины) 20 блока
- Наличие разделочных (мармины) 21 блока
- Наличие разделочных (мармины) 22 блока
- Наличие разделочных (мармины) 23 блока
- Наличие разделочных (мармины) 24 блока
- Наличие разделочных (мармины) 25 блока
- Наличие разделочных (мармины) 26 блока
- Наличие разделочных (мармины) 27 блока
- Наличие разделочных (мармины) 28 блока
- Наличие разделочных (мармины) 29 блока
- Наличие разделочных (мармины) 30 блока
- Наличие разделочных (мармины) 31 блока
- Наличие разделочных (мармины) 32 блока
- Наличие разделочных (мармины) 33 блока
- Наличие разделочных (мармины) 34 блока
- Наличие разделочных (мармины) 35 блока
- Наличие разделочных (мармины) 36 блока
- Наличие разделочных (мармины) 37 блока
- Наличие разделочных (мармины) 38 блока
- Наличие разделочных (мармины) 39 блока
- Наличие разделочных (мармины) 40 блока
- Наличие разделочных (мармины) 41 блока
- Наличие разделочных (мармины) 42 блока
- Наличие разделочных (мармины) 43 блока
- Наличие разделочных (мармины) 44 блока
- Наличие разделочных (мармины) 45 блока
- Наличие разделочных (мармины) 46 блока
- Наличие разделочных (мармины) 47 блока
- Наличие разделочных (мармины) 48 блока
- Наличие разделочных (мармины) 49 блока
- Наличие разделочных (мармины) 50 блока
- Наличие разделочных (мармины) 51 блока
- Наличие разделочных (мармины) 52 блока
- Наличие разделочных (мармины) 53 блока
- Наличие разделочных (мармины) 54 блока
- Наличие разделочных (мармины) 55 блока
- Наличие разделочных (мармины) 56 блока
- Наличие разделочных (мармины) 57 блока
- Наличие разделочных (мармины) 58 блока
- Наличие разделочных (мармины) 59 блока
- Наличие разделочных (мармины) 60 блока
- Наличие разделочных (мармины) 61 блока
- Наличие разделочных (мармины) 62 блока
- Наличие разделочных (мармины) 63 блока
- Наличие разделочных (мармины) 64 блока
- Наличие разделочных (мармины) 65 блока
- Наличие разделочных (мармины) 66 блока
- Наличие разделочных (мармины) 67 блока
- Наличие разделочных (мармины) 68 блока
- Наличие разделочных (мармины) 69 блока
- Наличие разделочных (мармины) 70 блока
- Наличие разделочных (мармины) 71 блока
- Наличие разделочных (мармины) 72 блока
- Наличие разделочных (мармины) 73 блока
- Наличие разделочных (мармины) 74 блока
- Наличие разделочных (мармины) 75 блока
- Наличие разделочных (мармины) 76 блока
- Наличие разделочных (мармины) 77 блока
- Наличие разделочных (мармины) 78 блока
- Наличие разделочных (мармины) 79 блока
- Наличие разделочных (мармины) 80 блока
- Наличие разделочных (мармины) 81 блока
- Наличие разделочных (мармины) 82 блока
- Наличие разделочных (мармины) 83 блока
- Наличие разделочных (мармины) 84 блока
- Наличие разделочных (мармины) 85 блока
- Наличие разделочных (мармины) 86 блока
- Наличие разделочных (мармины) 87 блока
- Наличие разделочных (мармины) 88 блока
- Наличие разделочных (мармины) 89 блока
- Наличие разделочных (мармины) 90 блока
- Наличие разделочных (мармины) 91 блока
- Наличие разделочных (мармины) 92 блока
- Наличие разделочных (мармины) 93 блока
- Наличие разделочных (мармины) 94 блока
- Наличие разделочных (мармины) 95 блока
- Наличие разделочных (мармины) 96 блока
- Наличие разделочных (мармины) 97 блока
- Наличие разделочных (мармины) 98 блока
- Наличие разделочных (мармины) 99 блока
- Наличие разделочных (мармины) 100 блока