

**АКТ мониторинга качества питания\***

Дата 20.11.23г № 3 Организация образования КГУ «ОШ№6»

Поставщик услуги (при наличии) ИП «Смольникова»

Комиссия в составе: Матвеевко М.В. – зам. директора по УВР, Чаниева И.А.–мед. сестра школы, Шегенова Д.Б. – бухгалтер школы, Князева Р.Р. –член профсоюзного комитета, Хамзина Н.Р.- учитель начальных классов, Шмелев М.В. - председатель общешкольного родительского комитета, Федорова Ю.С. – социальный педагог.

**Мониторинг столовой (пищеблока) по следующим параметрам:**

Показатель	Требует ся	Соответств ует	Не соответств ует	При меча ние
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 блюдо (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				нет
Использование охлажденной птицепродукции		+		
Наличие реализации несвязанных с питанием товаров				нет
Количество посадочных мест		+		252



**Организация приема пищи**

Время подачи блюд с момента приготовления		+		
Количество раковин для мытья рук		+		4
Наличие мыла		+		
Наличие одноразовых или электрополотенец		+		сушилка
Состояние мебели		+		новая
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 инструкции «Правила мытья посуды»		+		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		+		
Исправность систем водоотведения		+		
Исправность систем отопления		+		
Исправность систем освещения		+		
Исправность систем вентиляции		+		Вытяжка
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		+		



анения 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 буфетной продукции (прайс-лист), 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 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 __ ежемесячно 2023 __ 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		+		
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	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	+			

**В результате проверки установлено:**

Проведена проверка ежедневного меню на соответствие каждого блюда. Соблюдается питьевой режим. Проведено контрольное взвешивание суп гороховый 200 гр, сок фруктовый 1 стакан 200 гр., печенье медовое 60гр, хлеб 20 гр, что соответствует норме.

Обеденный зал на 120 посадочных мест, расположены в приспособленном помещении. Столовая оснащена необходимым оборудованием. Имеющееся оборудование позволяет организовать питание и сохранением всех питательных свойств (мармиты для поддержания температурного режима, духовой шкаф для буфетной продукции, холодильное оборудование, электроплиты). Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой с учетом трехкратной смены. Мытье и дезинфекция посуды, кухонного инвентаря, столов и иного оборудования производится с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима. Проверен допуск персонала столовой к работе. Товарное соседство соблюдается. Заполнен бракеражный журнал и другая необходимая документация.

В течение месяца замечаний по работе столовой не было. Буфетная продукция качественная и всегда свежеприготовленная, в соответствии с утвержденным буфетным минимумом.

**Решение:**

Постоянно осуществлять контроль за реализацией пищи.

Классным руководителям 3-4 классов провести конкурс рисунков правильное употребление первых и вторых блюд.

**Подписи комиссии:**

Матвеевко М.В.

Чаниева И..А.

Шегенова Д.Б.

Князева Р.Р.

Хамзина Н.Р.

Шмелев М.В.

Федорова Ю.С.

ответственное лицо ознакомлен Матвеевко М.В. (подпись)