

**АКТ мониторинга качества питания**

Дата 29.10.2024  
 № 5  
 Организация образования \_\_\_\_\_  
 Поставщик услуги (при наличии) \_\_\_\_\_

Комиссия в составе:

- Байсанова Б Ж. – руководитель школы
- Дудко О В – заместитель руководителя по воспитательной работе
- Шахтырева О Ю – медицинская сестра
- Юрченко В.Н.- заведующая хозяйством мини-центра
- Яровая Г.Н. – заведующая хозяйством школы
- Мукашева Д.Т.– председатель попечительского совета
- Самсонова Н.В. – член родительского комитета
- Баштаев Т.Ж. – член родительского комитета
- Слынявук Д.А. – член родительского комитета

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

Показатель	Требуете я	Соответств ует	Не соответству ет	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			+	различия отсутствуют предусмотрено
Соблюдение графика работы столовой		соот.		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		соот.		
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)		удов.		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение столовых приборов ручками вверх)		да		
Витаминоизация блюда	+			витамины добавлены в меню

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		
Использование охлажденной птицепродукции		шубско заморозки		
Наличие реализации несвязанных с питанием товаров		нет		
Количество посадочных мест		40		
Организация приема пищи				
Время подачи блюд с момента приготовления		9 <sup>15</sup> , 10 <sup>15</sup>		
Время подачи блюд с момента приготовления		9 <sup>35</sup> , 11 <sup>15</sup>		
Количество раковин для мытья рук		3		
Наличие мыла		+		
Наличие одноразовых или электрополотенц		+		
Состояние мебели		удоб.		
Средства для обработки столов		для 2х чашек 100мл		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		удоб.		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		удоб.		
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		<i>удов.</i>		
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		+		
Наличие термометров		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Санитарное состояние холодильного оборудования		<i>удов</i>		
Условия и правильность хранения суточных проб		+		
Мясной цех				

Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		удов.		
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		удов.		
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		удов.		
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		удов.		
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Санитарное состояние		удов.		
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		+		
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		+		
Бытовая комната				
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)		соответ		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		+		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря,		инвентарь		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		

Наличие москитной сетки			+		
Итого					

В результате проверки установлено:

~~Санитарное состояние столового помещения и складских помещений удовлетворительное, без признаков санитарной опасности. Проведенная комиссия проверила продукты, оставшиеся в 1 четверти: продукты без срока годности, заправочных продуктов не выявлено.~~

Подписи комиссии:

- Байсанова Б.Ж. - *[подпись]*
- Дудко О.В. - *[подпись]*
- Шахтырева О.Ю. - *[подпись]*
- Юрченко В.Н. - *[подпись]*
- Яровая Г.Н. - *[подпись]*
- Мукашева Д.Т. - *[подпись]*
- Самсонова Н.В. - *[подпись]*
- Баштаев Т.Ж. - *[подпись]*
- Слынявук Д.А. - *[подпись]*

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.