

Акт мониторинга качества питания

Дата 20.11.2023г

№ 3

Организация образования Комсомольское ОСШ

Поставщик услуги (при наличии) ИП Кисиньбаева Т.

Комиссия в составе: Н. Киргизбаева Д.А. пред. Брок. комиссии

- 2. Утегбаева С.С. зам. дир по ВР.
- 3. Утегбаева К.У. соуч. педагог
- 3. Акмарова Т.К. директор
- 4. Шонкенова Д.А. инспектор по охр. прав.
- 5. Ермеков С. зам. дир, родитель
- 6. Метиебаев Н.С. пред. ученик. совета
- 7. Соколов Т.Н. пред. пар. комитета

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечания
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 разноса (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		✓		

Организация приёма пищи		✓		
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)		✓		
Состояние помещения 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 емкости 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

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечания
Склады				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		✓		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе		✓		
Соблюдение товарного соседства		✓		

находящей в ларях, подтоварниках, в маркированных	✓		
на поддонах	✓		
Санитарное состояние складов	✓		
Условия изготовления, реализации и использование	✓		
запрещённых 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	✓		
запрещённых блюд и продуктов	✓		
Условия и правильность хранения суточных проб	✓		
<b>Мясной цех</b>			
Маркировка оборудования и инвентаря			
Санитарное состояние	✓		
Наличие изготовления, реализации и использование	✓		
запрещённых блюд и продуктов			
<b>Овощной цех</b>			
Маркировка оборудования и инвентаря	✓		
Санитарное состояние	✓		
Наличие изготовления, реализации и использование			
запрещённых блюд и продуктов			
<b>Мучной цех</b>			
Маркировка оборудования и инвентаря	✓		
Санитарное состояние	✓		
Наличие изготовления, реализации и использование			
запрещённых блюд и продуктов			
<b>Хлебный цех</b>			
Маркировка оборудования и инвентаря	✓		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для	✓		
хранения хлеба			
Наличие ёмкости и щётки для сбора крошек хлеба	✓		
Санитарное состояние			
Наличие запрещённых продуктов			
<b>Варочный цех</b>			
Маркировка оборудования и инвентаря	✓		
Исправность и состояние электрооборудования	✓		
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков	✓		
Состояние механической вентиляции (втяжки)	✓		
Санитарное состояние			
Наличие изготовления, реализации и использование			
запрещённых 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	✓		
Ёмкость 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			

технологические изготовления, реализации и использование разрешенных 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		✓		
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		✓		
Технологические карты приготовления блюд		✓		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		✓		
Журнал «С-витаминизации»				
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 и 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				
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		✓		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		✓		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		✓		
Наличие москитной сетки		✓		
Итого				

В результате проверки установлено: Метание в школьной столовой производится по графику и социально добро.  
Сертификаты на все продукты питания имеются.  
Соблюдается санитарно-гигиенические нормы.

Подписи комиссии: Исмаилов Д.А.  
Исмаилов С.С.      С. Мамедов И.С.  
Исмаилов К.К.      Т. Солимов Т.Н.  
Алиев Т.К.      Р. Мамедов И.С.  
Исмаилов Д.А.  
Исмаилов С.С.

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный за товар (при организации питания организацией образования) ознакомлен Исмаилов С.С. (подпись)