

АКТ мониторинга качества питания

Дата 02.09.24

№ 7

Организация образования КГУ «Общеобразовательная школа села Ижевское»

Поставщик услуги (при наличии) И.И. Турмубеков Е.Б.

Комиссия в составе:

Аманжол Р.Е - директор школы

Метиска В.Б - совмещенный педагог

Алдияр Е.А - председатель профсоюзной

Матюшталва Ж.А - лаборант

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

| Показатель | Требуется | Соответствует | Не соответствует | Примечание |
|---|-----------|---------------|------------------|---|
| Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям | | | | <i>повышение столовой не предусмотрено, а крыша собрана</i> |
| 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 | | | <i>столов</i> | <i>столов</i> |
| Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо | | | <i>столов</i> | <i>столов</i> |
| Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде) | | | <i>столов</i> | <i>столов</i> |
| 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 | | ✓ | | |

| Организация приема пищи | треб | соотв | не соотв | прим. |
|--|------|-------|----------|-------|
| 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 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 влагозащитным 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 | | ✓ | | |

| Буфет | треб | соотв | не соотв | прим |
|--|------|-------|----------|------|
| 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-витаминазации» | | ✓ | | |
| 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 | | ✓ | | |
| 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 | ✓ | | | |

треб соотв не соотв прич

| | | | | |
|---|---|----|--|--|
| 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 отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки | | ✓ | | |
| Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения. | | ✓ | | |
| Наличие москитной сетки | ✓ | | | |
| Итого | 9 | 65 | | |

В результате проверки установлено:

Столовая обслуживает в день
 Горячим питанием 304, из них: дошкольный класс 14, 1-4
 классы 121, льготным питанием 3, 5-11 классы 166.

Во время проверки бракеражной комиссией

~~Отсутствует сан - эпидемиологическое заключение о соответствии объекта, в связи с тем, что помещение столовой не предназначено, а приспособлено под столовую. В связи с тем, что заявки, подаваемые в ОО от 08.11.23 не одобрены.~~
 Отсутствует необходимое оборудование и ежедневной меню не всегда соответствует перспективному. Минимизация проверок за счет маркировки, препараты поучаются на личные средства. В зал, пищеблок и подсобное помещение приобретены новые мебель. Неблагоприятно предназначена. Процедура маркировки две разряда ошибки.
 Присутствуют обзоры с поставщиками продуктов питания.

Подписи комиссии:

председатель комиссии, директор Анатолий Р.Е. — Анатолий Р.Е.
 сов. педагог отв за питание Дмитрий Ж.В. — Дмитрий Ж.В.
 председатель профсоюзной — Юлия Е.А.
 и.о. заместителя директора Тамара Павлова Т.А. — Тамара Павлова Т.А.
 пред. ПС Андрей М.И. — Андрей М.И.

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