

АКТ мониторинга качества питания

Дата: 28.11.2022 год

№ 12

Организация образования: КГУ «Краснознаменная средняя школа»

Поставщик услуги: ИП «Тасбаева С.К.»

Комиссия в составе:

Пфунт Н.В. – председатель комиссии, и.о.директора

Зинченко Г.В. – зам.директора по УВР

Пушкина И.С. – зам.директора по ВР

Гаджиева С.Б. – зав.хозяйством

Садуова А.Б. – мед. работник

Панчук А.Н. – социальный педагог

Ибраева Ж.М. – руководитель МО классных руководителей

Абитова Г.Н. – председатель попечительского совета

Байтабенова А.Б. – председатель родительского комитета

Егизбаева С.А. – представитель родительской общественности

Кислюк С.В. – представитель родительской общественности

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 | | | | Нет в меню |
| Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде) | | | | Нет в меню |
| 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 | | | | нет |

| | | | | |
|--|---|---|--|-----|
| Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием | | | | нет |
| Организация приема пищи | | | | |
| Количество посадочных мест | | | | 20 |
| Количество раковин для мытья рук | | | | 1 |
| 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 | | | | |

| Склад | | | | |
|---|--|---|---|-----|
| 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 | | | | нет |
| 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 | | | | нет |
| Условия и правильность хранения суточных проб | | + | | |
| Мясной отдел | | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря | | + | | |
| Санитарное состояние | | + | | |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | | | нет |
| Овощной отдел | | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря | | + | | |
| Санитарное состояние | | + | | |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | | | нет |
| Мучной отдел | | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря | | + | | |
| Санитарное состояние | | + | | |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | | | нет |
| Хлебный отдел | | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря | | + | | |





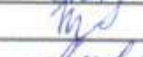


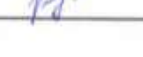



| | | | | |
|---|---|---|--|-----|
| Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба | | + | | |
| Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба | | + | | |
| Санитарное состояние | | + | | |
| Наличие запрещенных продуктов | | | | нет |
| Варочный отдел | | | | |
| Маркировка оборудования 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 | | | | нет |
| 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 (не имеется) | | | | |
| 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 | | + | | |

| | | | | |
|---|----------|-----------|----------|-----|
| Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой опрохождении 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 | | + | | |
| 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 | 5 | 95 | 0 | |

В результате проверки установлено:

Организация питания в столовой соответствует нормативным правовым актам, санитарно-эпидемиологическим требованиям. Необходимо ознакомить с актом проверки столовой педагогический коллектив и родителей, разместить акт проверки на школьном сайте

Подписи комиссии:

 Н.Пфунт
 Г. Зинченко
 И.Пушкина
 С.Гаджиева
 А.Садуова
 А.Панчук
 Ж.Ибраева
 Г.Абитова
 А.Байтабенова
 С.Егизбаева
 С.Кислюк

Поставщик и/или ответственный повар ознакомлен

