

АКТ мониторинга качества питания*

Дата 22.09.

№ 1.

Организация образования КГУ. Домоносовская ООШ

Поставщик услуги (при наличии) ИП. Василенко

Комиссия в составе:

Козловская Э.А. директор школы, Исмаилова Р.А. зам. директора по ВР, Емилгайбетова Ж.Ж. - председа
тель П.С.; Сулейманова Ж.Т. председатель РК.

Мониторинг столовой (пищеблока) по следующим параметрам:

Показатель	Требуе тся	Соответ ствует	Не соответств ует	Приме чание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта требованиям нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения	<i>треб.</i>			
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		<i>соотв</i>		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		<i>соотв</i>		
Соблюдение графика работы столовой		<i>соотв</i>		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		<i>соотв</i>		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		<i>в наличии</i>		
Организация питьевого режима		<i>орган.</i>		
Качество готовой продукции		<i>соотв</i>		
Наличие запрещенных продуктов		<i>-</i>		
Соответствие технологической карте		<i>соотв.</i>		
Контрольное взвешивание 10 порций		<i>в норме</i>		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо, 2 блюдо		<i>в норме</i>		
Линия раздачи 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		<i>в норме</i>		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		<i>соотв.</i>		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение столовых приборов ручками вверх)		<i>соблюд.</i>		
Витаминизация блюда		<i>соблюд.</i>		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		<i>отсут.</i>		

Использование охлажденной птицепродукции				
Наличие реализации несвязанных с питанием товаров		отсут.		
Количество посадочных мест		27		
Организация приема пищи				
Время подачи блюд с момента приготовления				
Время подачи блюд с момента приготовления				
Количество раковин для мытья рук		2		
Наличие мыла		имеет.		
Наличие одноразовых или электрополотенц		имеет.		
Состояние мебели		уд.		
Средства для обработки столов		имеет.		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		уд.		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		имеет.		
Санитарное состояние столовой		уд.		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		в наличии		
Состояние помещений пищеблока				
Наличие инструкции «Правила мытья посуды»		имеет.		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		исправн.		
Исправность систем водоотведения				
Исправность систем отопления		исправн.		
Исправность систем освещения		исправн.		
Исправность систем вентиляции		исправн.		
Наличие в производственных помещениях пищеблока, связанных с выделением влаги, светильников с влагозащитным исполнением.		не имеет.		
Наличие условий для мытья, обработки, хранения столовой и отдельно для кухонной посуды		в наличии		
Наличие моющих средств		в наличии		
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		соотв.		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		соблюд.		

Наличие сертификатов на моющие средства		в наличии		
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		в наличии		
Маркировка ёмкости для сбора пищевых отходов		в наличии		
Обработка ёмкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный).		моющим ср.		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		собл.		
Наличие графика уборки и его соблюдение		в наличии		
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 ящиках, подтоварниках (в маркированных ёмкостях на поддонах)				
Санитарное состояние складов				
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		в наличии		
Наличие термометров		в наличии		
Соблюдение товарного соседства		собл.		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		собл.		
Санитарное состояние холодильного оборудования		уд.		
Условия и правильность хранения суточных проб		осущ.		
Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		в наличии		

Санитарное состояние		уд.		
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		имеется		
Санитарное состояние		уд.		
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		имеется		
Санитарное состояние		уд.		
Хлебный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		в наличии		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		имеется		
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		имеется		
Санитарное состояние		уд.		
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		имеется		
Исправность и состояние электрооборудования		уд.		
Санитарное состояние		уд.		
Хранение и использование яиц				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность.				
Условия хранения яиц				
Маркировочная емкость для мытья и обработки яиц				
Средство для мытья яиц				
Бактерицидная лампа				
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист), утвержденный организацией образования		имеется		
Наличие ценников		имеется		
Соблюдение условий хранения		собл.		
Соблюдение условий и сроков реализации		собл.		
Санитарное состояние		уд.		
Документы				

Различные дезинфицирующие средства, сопроводительных документов. Условия для их хранения.

Различные mosquito сетки

того

в наличии

В результате проверки установлено:

В школьной столовой работает повар с наличием всех санитарных документов. Столовая имеет соответствующий нормам и меню. Имеются дезинфицирующие средства, сопроводительный документ

Подписи комиссии:

Козловская Т.А.

Исхаева Н.Н.

Ермамбетов М.М.

Султанов М.Т.

Рт

Рт

См

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) в случае организации питания организацией образования - ответственное лицо ознакомлен Рт (подпись)