

КТУ "Общественная средняя школа №1" отдела образования Железинского района,
 управления образования Павлодарской области,
 АКТ мониторинга качества питания № 19
 Дата "18" января 2024 год

Комиссия в составе:

- 1) Бегус Е.А. - председатель комиссии, руководитель школы
- 2) Лысенко С.А. - ЗРВР
- 3) Абдухакова Н.Ю. - председатель Попечительского совета
- 4) Рахимова А.К. - представитель родительской общественности
- 5) Маратова А.Е. - представитель родительской общественности
- 6) Роот Н.В. - заместитель руководителя по хозяйству
- 7) Невтисова И.В. - завхоз интерната
- 8) Садбекова Г.А. - медицинский работник

Мониторинг столовой (пищеблока) по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
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		✓		
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 запрещенных продуктов				нет
Соответствие технологической карте		✓		
Контрольное взвешивание 10 порций		✓		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо, 2 блюдо		✓		
Линия раздачи блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		✓		
Состояние разносков (запрещено использование влажных)		✓		
Правильность хранения столовых приборов (наличие касет и хранение столовых приборов ручками вверх)		✓		
Витаминизация блюда		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
Использование охлажденной птицепродукции		✓		
Наличие реализации несвязанных с питанием товаров				нет
Количество посадочных мест				80
Организация приема пищи				
Количество раковин для мытья рук				3
Наличие мыла		✓		
Наличие одноразовых или электрополотенц		✓		
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 инструкции «Правила мытья посуды»		✓		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		✓		
Исправность систем водоотведения		✓		
Исправность систем отопления		✓		
Исправность систем освещения		✓		
Исправность систем вентиляции		✓		
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 точности:				
- 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					
Кладовые					
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 емкостях на поддонах)			✓		
Санитарное состояние складов			✓		
Холодильники					
Маркировка о предназначении холодильного оборудования			✓		
Наличие термометров			✓		
Соблюдение товарного соседства			✓		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания			✓		
Санитарное состояние холодильного оборудования			✓		
Условия и правильность хранения суточных проб			✓		
Мясной цех					
Маркировка оборудования и инвентаря			✓		
Санитарное состояние			✓		
Овощной цех					
Маркировка оборудования и инвентаря			✓		
Санитарное состояние			✓		
Мучной цех					
Маркировка оборудования и инвентаря			✓		
Санитарное состояние			✓		
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			✓		
Варочный цех					
Маркировка оборудования и инвентаря			✓		
Исправность и состояние электрооборудования			✓		
Санитарное состояние			✓		
Хранение и использование яиц					
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность.			✓		
Условия хранения яиц			✓		
Маркированная емкость для мытья и обработки яиц			✓		
Средство для мытья яиц			✓		
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			✓		
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					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			✓		

