

КГУ "Общеобразовательная средняя школа №1" отдела образования Железинского района,
 управления образования Павлодарской области
 АКТ мониторинга качества питания № 6
 Дата " 9 " *сентября* 20 *23* год

Комиссия в составе:

- 1) Бегус Е.А. - председатель комиссии, руководитель школы
- 2) Баталов Б.Т. - 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) Путинцева Г.Ф. - младший 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				<i>нет</i>
Наличие запрещенных продуктов		+		
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо, 2 блюда		+		
Линия раздачи блюда (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		+		
Состояние разносков (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение столовых приборов ручками вверх)		+		
Витаминизация блюд				<i>нет</i>
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Использование охлажденной птицепродукции				<i>нет</i>
Наличие реализации несвязанных с питанием товаров				<i>ЕО</i>
Количество посадочных мест				
Организация приема пищи				3
Количество раковин для мытья рук		+		
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 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 и его соблюдение		+		

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 ларях, подтоварниках (в маркированных ёмкостях 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 ёмкости 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 ёмкость 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, декларация 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				кери
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,		+		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		
Наличие москитной сетки		+		

В результате проверки установлено:

*Меню соответствует санитарно-гигиеническим требованиям.
 На стенах в обеденной зоне вывешено меню завершенное
 председателем поп. совета, рук. школой, рук. ст.
 Администрация по организации питания нет*

Подписи комиссии:

- 1) Бегус Е.А. - председатель комиссии, руководитель школы
- 2) Баталов Б.Т. - 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) Путинцева Г.Ф. - младший медицинский работник

[Handwritten signatures and initials corresponding to the list members]