

КГУ "Общеобразовательная средняя школа №1" отдела образования Железинского района,
управления образования Павлодарской области
АКТ мониторинга качества питания № 2
Дата "13" сентября 2024 год

Комиссия в составе:

- 1) Бегус Е.А. - председатель комиссии, руководитель школы
- 2) Лысенко С.А. - ЗРВР
- 3) Смердина Л.А. - председатель Попечительского совета
- 4) Тебеню Ю.Н. - представитель родительской общественности
- 5) Силина Н.В. - представитель родительской общественности
- 6) Толмачева В.Н. - представитель родительской общественности
- 7) Роот Н.В. - ЗРАХЧ
- 8) Невтисова И.В. - завхоз интерната и мини-центра
- 9) 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		+		
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 разносов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение столовых приборов ручками вверх)		+		
Витаминизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
Использование охлажденной птицепродукции				нет
Наличие реализации несвязанных с питанием товаров				нет
Количество посадочных мест				60
Организация приема пищи				
Количество раковин для мытья рук				3
Наличие мыла		+		
Наличие одноразовых или электрополотенец		+		
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 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							КМ
Наличие ценников							КМ
Соблюдение условий хранения							КМ
Соблюдение условий и сроков реализации							КМ
Санитарное состояние							КМ
Документы							КМ
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 микро травм				+			
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				+			

буфет
отсутствует

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:

Бюджетная комиссия проверила и одобрила организационные меры по обеспечению качества питания детей и сотрудников школы. Работа проводится согласно графику, в соответствии с требованиями нормативных актов.

Подписи комиссии:

- 1) Бегус Е.А. - председатель комиссии, руководитель школы
- 2) Лысенко С.А. - ЗРВР
- 3) Смердина Л.А. - председатель Попечительского совета
- 4) Толмачева В.Н. - представитель родительской общественности
- 5) Тебенко Ю.Н. - представитель родительской общественности
- 6) Роот Н.В. - заместитель руководителя по хозяйству
- 7) Невтисова И.В. - завхоз интерната
- 8) Путинцева Г.Ф. - младший медицинский работник
- 9) Силина Н.В. - представитель родительской общественности

[Handwritten signatures of the commission members]