

КГУ "Общеобразовательная средняя школа №1" отдела образования Железинского района,  
управления образования Павлодарской области  
АКТ мониторинга качества питания № 4  
Дата "27 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) Тебенко Ю.Н. - представитель родительской общественности
- 5) Силина Н.В. - представитель родительской общественности
- 6) Толмачева В.Н. - представитель родительской общественности
- 7) Рот Н.В. - ЗРАЖЧ
- 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				н/м
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо, 2 блюда		+		
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				н/м
Использование охлажденной птицепродукции				н/м
Наличие реализации несвязанных с питанием товаров				н/м
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 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					Изм
Наличие ценников					Изм
Соблюдение условий хранения					Изм
Соблюдение условий и сроков реализации					Изм
Санитарное состояние					Изм
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			+		
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  
Ассортимент улем

