

## АКТ мониторинга качества питания

Дата 17.10.2024

№ 2

Организация образования КГУ Средняя школа №3 им. А. Байтурсынова

Поставщик услуги (при наличии) КХ "Урожай Плюс"

Комиссия в составе:

зам. директор по ВР Соколова Т.В.

бухгалтер Дунникова В.Б.

соц. пер. раб. Мушина А.Б.

мерсестра Маслова В.А.

мерсестра Федько Е.В.

представитель З.а. Бенденко О.И.

представитель Гришчева С.Ю.

председатель раб. к. Исмаибаева Г.И.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		✓		не показан закон родителям
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		✓		родители не одобряют
Соответствие ежедневного меню перспективному меню			✓	замена сам. протокол.
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 контрольного блюда		✓		
Органолептические свойства приготовленной продукции		✓		

## Соблюдение условий хранения продуктов

Склады				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		✓		не показано родителям
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гидрометра на складе		✓		не показ- ано родителям виден мерик
Соблюдение товарного соседства		✓		не показано родителям виден мерик
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		✓		не показо- но родите- лям
Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		✓		не показа- но роди- телям, виден мерик
Санитарное состояние складов		✓		виден мерик не показано родителям
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		✓		
не употребляется				
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		✓		не показ- ано роди- телям виден мерик
Наличие термометров		✓		виден мерик не показано родителям
Соблюдение товарного соседства		✓		виден мерик не показано родителям
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		✓		виден мерик не показано родителям
Санитарное состояние холодильного оборудования		✓		виден мерик не показано родителям
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		✓		не изготавли- вается
Условия и правильность хранения суточных проб		✓		виден мерик не показано родителям
Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		виден мерик не показано родителям

Срок реализации поступившей продукции		✓		не показана
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		✓		не показана
Технологические карты приготовления блюд		✓		не показана
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		✓		не показана
Журнал «С-витаминации»		✓		не показана
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		✓		показана не показана
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>октябрь</u> 2024 г.		✓		не показана
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		✓		не показана, но имеется
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		✓		не показана, но имеется, видела медик
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		✓		не показана, но имеется, видела медик
Журнал проведения генеральных уборок		✓		видела медик, не показана, но имеется
Журнал регистрации температурного режима холодильников		✓		видела медик, не показана, но имеется
Наличие программы производственного контроля		✓		видела медик, не показана, но имеется
<b>Бытовая комната</b>				
Наличие запасных комплектов специальной одежды		✓		не показана, но имеется, видела медик
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		✓		не показана, но имеется, видела медик
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		✓		не показана, но имеется, видела медик
Душевая комната, санузел		✓		

Санитарное состояние		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		✓ не устоял.		
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		✓		
<b>Хранение и использование яиц</b>				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		✓		
Условия хранения яиц		✓		
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		✓		
Средство для мытья яиц		✓		
Наличие бактерицидной лампы		✓		
<b>Буфет</b>				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		✓		
Наличие ценников		✓		
Соблюдение условий хранения		✓		
Соблюдение условий и сроков реализации		✓		
Санитарное состояние		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		✓ не устоял.		
<b>Документы</b>				
Договора с поставщиками продуктов питания		✓		не показаны но родители видели вы делали фото
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		✓		видели не дак, не показано родителям
Сертификаты, декларации о соответствии		✓		видели не показаны родителям

Санитарное состояние		✓		виден метки
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		✓		не изгот- вляется не продает- ся
<b>Овощной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		видна метки, не показ. оборудов
Санитарное состояние		✓		видна метки не показано оборудов
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		✓		не изгот- вляется -ся не продается
<b>Мучной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		видна метки не показана оборудов
Санитарное состояние		✓		видна метки, не показано
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		✓		не изгот- вляется, не продает- ется
<b>Хлебный цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		видна метки, не показано
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		✓		
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		✓		
Санитарное состояние		✓		
Наличие запрещенных продуктов		✓		не имеется
<b>Варочный цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		видна метки
Исправность и состояние электрооборудования		✓		
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		✓		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		✓		

**Состояние помещений пищеблока**

Наличие вывески «Правила мытья посуды»		✓		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		✓		
Исправность систем водоотведения		✓		
Исправность систем отопления		✓		
Исправность систем освещения		✓		
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влаго-защитным исполнением		✓		
Наличие условий для мытья и обработки 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		✓		виден метки
Наличие ёмкости 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		✓		

Соответствие технологической карте		✓		видна нежность нежность
Контрольное взвешивание 10 порций				не взвеси- ли
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо		✓		
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо		✓		
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		✓		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		✓		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		✓		
Витаминизация блюда		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		✓		не изготавли- вается
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		✓		не имеется
<b>Организация приема пищи</b>				
Количество посадочных мест		✓		
Количество раковин для мытья рук		✓		
Наличие мыла		✓		
Наличие сушилок		✓		
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)		✓		

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, маркировки		✓		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		✓		
Наличие москитной сетки		✓		
<b>Итого</b>				

**В результате проверки установлено:**

В составе бракерской комиссии было установлено:  
 санитарно-гигиеническое состояние соответствует, питание соответствует требованиям нормативов, персонал не посещает туалетов; была замена работ на сосиски.  
 Составлено краткое резюме.

**Подписи комиссии:**

Зинченко О.И.  
 Куркина В.В.  
 Кричева С.Ю.  
 Маслова Е.И.  
 Солопова Т.В.  
 Машова Р.А.  
 Мещеряков С.С.  
 Мухомов А.В.

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный повар (при организации питания организацией образования) ознакомлен (подпись)