

# АКТ мониторинга качества питания

Дата 22.01.2024

№ \_\_\_\_\_

Организация образования \_\_\_\_\_

Поставщик услуги (при наличии) \_\_\_\_\_

Комиссия в составе:

Осмаева М. Шаймурзина Т. Ахмедова А. К.  
Кумандаева А. С. Касенова Т. С. Бай Т.

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		нет		
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие запрещенных продуктов		нет		
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо, 2 блюдо		нет		
Линия раздачи 3 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	+			
Использование охлажденной птицепродукции	+			
Наличие реализации несвязанных с питанием товаров	+			
Количество посадочных мест	30			
<b>Организация приема пищи</b>				
Время подачи блюд с момента приготовления	10 м			
Время подачи блюд с момента приготовления	10 м			
Количество раковин для мытья рук	2			
Наличие мыла	+			
Наличие одноразовых или <u>электрополотенец</u>	+			
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)	+			
<b>Состояние помещений пищеблока</b>				
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 в производственных помещениях пищеблока, связанных с выделением влаги, светильников с влагозащитным исполнением.	+			
Наличие условий для мытья, обработки, хранения столовой и отдельно для кухонной посуды	+			

Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Санитарное состояние холодильного оборудования		+		
Условия и правильность хранения суточных проб		+		
Хранение и использование яиц				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность.		+		
Условия хранения яиц		+		
Маркированная емкость для мытья и обработки яиц		+		
Средство для мытья яиц		+		
Бактерицидная лампа		+		
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		+		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за ____ месяц ____ г.		+		
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		+		

Наличие моющих средств		+		
Способы хранения и маркировка моющих средств (отдельно в чистой посуде)		+		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		+		
Наличие сертификатов на моющие средства		+		
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		+		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		
Маркировка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный).		+		
Соблюдение поточности: Процесса мытья и обработки посуды Процесса мытья и обработки чистой столовой посуды		+		
Соблюдение графика уборки и его соблюдение		+		
Соблюдение условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены Соблюдения чистоты		+		

**Соблюдение условий хранения продуктов**

<b>Условия хранения</b>				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, паллетах.		+		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, психрометра на складе/температурный режим		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Соблюдение и соблюдение сроков годности на пищевой продукции		+		
Хранение овощей в ларях, подтоварниках (в маркированных ларях на поддонах)		+		
Состояние складов		+		

**Холодильники**

Маркировка о предназначении холодильного оборудования		+		
Наличие термометров		+		

настраивания температурного режима холодильников		+		
программы производственного контроля		+		
комната				
запасных комплектов специальной одежды		+		
шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+		
шкафа для хранения специальной одежды		+		
ванная комната, санузел		+		
внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, опрятность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		+		
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		+		
иного		+		

**В результате проверки установлено:**

---



---



---



---



---

**Подписи комиссии:**

*[Handwritten signatures]*

---



---



---