

## АКТ мониторинга качества питания

Дата 06.10.2022

No 4

Организация образования УО "Школа - лицей" № 66

Поставщик услуги (при наличии) ИП Ч.А.Имашев

Комиссия в составе:

Председатель комиссии, директор ии № 66 - Вишневский Н.А., проректор  
Дж. Ч. Чугаев М.А., зам. дир. по ВР - Садовникова А.А., зам. проректора  
Пайтмбетов Т.А., зам. дир. по ВР - Черушинов К.Е., лаборант - Висоцкий А.А.,  
и.о. зам. зам. комитета - Минаев Т.В.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

| Показатель                                                                                      | Требуется | Соответствует | Не соответствует | Примечание |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------|------------------|------------|
| Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям |           | +             |                  |            |
| 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 контрольного блюда                                                                      |           | +             |                  |            |
| Органолептические свойства приготовленной продукции                                             |           | +             |                  |            |
| Соответствие технологической карте                                                              |           | +             |                  |            |
| Контрольное взвешивание 10 порций                                                               |           | +             |                  |            |
| 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<br>(наличие кассет и хранение ложек, вилок<br>ручками вверх) |  | + |           |   |
| Витаминация блюда                                                                                    |  | + |           |   |
| Наличие изготовления, реализации и<br>использование запрещенных блюд и продуктов                     |  | - | не возмещ |   |
| Наличие реализации товаров, которые не<br>связаны с питанием                                         |  | - | не возмещ |   |
| Организация приема пищи                                                                              |  |   |           |   |
| Количество посадочных мест                                                                           |  | + |           |   |
| Количество раковин для мытья рук                                                                     |  | + |           | 2 |
| Наличие мыла                                                                                         |  | + |           |   |
| Наличие сушилок                                                                                      |  | + |           | 2 |
| Состояние мебели                                                                                     |  | + |           |   |
| Средства для обработки столов                                                                        |  | + |           |   |
| Состояние столовой и кухонной посуды,<br>столовых приборов                                           |  | + |           |   |
| Достаточность и наличие запасного комплекта<br>посуды                                                |  | + |           |   |
| Санитарное состояние столовой                                                                        |  | + |           |   |
| Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное<br>место хранения)                                        |  | + |           |   |
| Состояние помещений пищеблока                                                                        |  |   |           |   |
| Наличие вывески «Правила мытья посуды»                                                               |  | + |           |   |
| Исправность систем горячего и холодного<br>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                                                                                          |  | + |  |        |
| Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов                                                                                        |  | + |  |        |
| Маркировка емкости для сбора пищевых отходов                                                                                     |  | + |  |        |
| Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)                                                  |  | + |  |        |
| Соблюдение поточности:<br>- сбора «грязной» столовой посуды<br>- процесса мытья и обработки<br>- хранения чистой столовой посуды |  | + |  |        |
| Наличие графика уборки                                                                                                           |  | + |  | вручен |
| Соблюдение условий хранения продуктов                                                                                            |  |   |  |        |
| Склады                                                                                                                           |  |   |  |        |
| Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах                                                                 |  | + |  |        |
| Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе                                            |  | + |  |        |
| Соблюдение товарного соседства                                                                                                   |  | + |  |        |
| Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания                                                                        |  | + |  |        |
| Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах                                                     |  | + |  |        |

|                                                                                                 |  |   |             |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|-------------|--|
| Санитарное состояние складов                                                                    |  | + |             |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                   |  | — | не выявлено |  |
| Холодильники                                                                                    |  |   |             |  |
| Маркировка о предназначении холодильного оборудования                                           |  | + |             |  |
| Наличие термометров                                                                             |  | + |             |  |
| Соблюдение товарного соседства                                                                  |  | + |             |  |
| Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания                                       |  | + |             |  |
| Санитарное состояние холодильного оборудования                                                  |  | + |             |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                   |  | — |             |  |
| Условия и правильность хранения суточных проб                                                   |  | + |             |  |
| Мясной цех <i>нет животного происхождения, все пароварится в духовке, нарезание, нарезание.</i> |  |   |             |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря                                                             |  | + |             |  |
| Санитарное состояние                                                                            |  |   |             |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                   |  |   |             |  |
| Овощной цех <i>нет.</i>                                                                         |  |   |             |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря                                                             |  |   |             |  |
| Санитарное состояние                                                                            |  |   |             |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                   |  |   |             |  |
| Мучной цех <i>нет. мука стоит на поддонах.</i>                                                  |  |   |             |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря                                                             |  |   |             |  |
| Санитарное состояние                                                                            |  |   |             |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                   |  |   |             |  |

Хлебный цех *нет. имеется полка для хранения хлеба.*

|                                                                   |  |   |  |  |
|-------------------------------------------------------------------|--|---|--|--|
| Маркировка оборудования и инвентаря                               |  | + |  |  |
| Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба |  | + |  |  |
| Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба                    |  | + |  |  |
| Санитарное состояние                                              |  |   |  |  |
| Наличие запрещенных продуктов                                     |  |   |  |  |

Варочный цех *нет.*

|                                                                                                                     |  |   |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|--|
| Маркировка оборудования и инвентаря                                                                                 |  |   |  |  |
| Исправность и состояние электрооборудования                                                                         |  |   |  |  |
| Наличие заземления, наличие резиновых ковриков                                                                      |  |   |  |  |
| Состояние механической вентиляции (вытяжки)                                                                         |  |   |  |  |
| Санитарное состояние                                                                                                |  |   |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                                       |  |   |  |  |
| Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой |  | + |  |  |

Хранение и использование яиц

|                                                            |  |   |  |  |
|------------------------------------------------------------|--|---|--|--|
| Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность |  | + |  |  |
| Условия хранения яиц                                       |  | + |  |  |
| Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц            |  | + |  |  |
| Средство для мытья яиц                                     |  | + |  |  |
| Наличие бактерицидной лампы                                |  | + |  |  |

Буфет

|                                                                                                   |  |   |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|--|
| Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью |  | + |  |  |
| Наличие ценников                                                                                  |  | + |  |  |

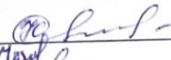
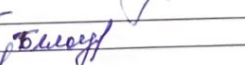
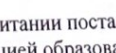
|                                                                                                                                        |  |   |              |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--------------|------|
| Соблюдение условий хранения                                                                                                            |  | + |              |      |
| Соблюдение условий и сроков реализации                                                                                                 |  | + |              |      |
| Санитарное состояние                                                                                                                   |  | + |              |      |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                                                          |  | - |              |      |
| Документы                                                                                                                              |  |   |              |      |
| Договора с поставщиками продуктов питания                                                                                              |  | + |              |      |
| Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт                                                                       |  | + |              |      |
| Сертификаты, декларации о соответствии                                                                                                 |  | + |              |      |
| Срок реализации поступившей продукции                                                                                                  |  | + |              |      |
| Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам                                                                         |  | + |              |      |
| Технологические карты приготовления блюд                                                                                               |  | + |              |      |
| Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов                                                                  |  | + |              |      |
| Журнал «С-витаминизации»                                                                                                               |  | + |              |      |
| Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий                                                                     |  | + |              |      |
| 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                                            |  | - | не выявлено. |      |
| Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока                                                                           |  | + |              |      |
| Журнал проведения генеральных уборок                                                                                                   |  | + |              |      |
| Журнал регистрации температурного режима холодильников                                                                                 |  | + |              |      |
| Наличие программы производственного контроля                                                                                           |  |   | -            | нет. |
| Бытовая комната                                                                                                                        |  |   |              |      |

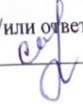
|                                                                                                           |  |   |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|--|
| Наличие запасных комплектов специальной одежды                                                            |  | + |  |  |
| 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, маркировки             |  | + |  |  |
| Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.                    |  | + |  |  |
| Наличие москитной сетки                                                                                   |  | + |  |  |
| Итого                                                                                                     |  |   |  |  |

В результате проверки установлено:

Отсутствуют производственные контролеры

Подписи комиссии:

Михайлова Н. И. -   
 Мухомова М. И. -   
 Сидорова Т. А. -   
 Родионова Т. А. -   
 Мещеряков И. Е. -   
 Беликова Л. А. -   
 Давыдова Т. В. - 

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