

## АКТ мониторинга качества питания

Дата 10.10.2015г.

№ 3

Организация образования ЭКУ, ОУ № 23"

Поставщик услуги (при наличии) ООП "Самсатдаева М.Б."

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: директор школы Башмакова Е.  
Заместитель председателя: зам. нач. физ.edu Кортбаева А.К.,  
зам. дир. по ВР Чанышевская Т.Г., социальной  
педагогике Сабировская В.В., зав. работами Шансова А.,  
адренопрепараторского сектора Толкунова А.А.,  
адренопрепараторского сектора Толкунова А.А.,  
адренопрепараторского сектора Толкунова А.А.,

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требу ется	Соотве тствуе т	Не соот ветствуе т	Прим ечани е
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		га		если
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		га		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		га		
Соблюдение графика работы столовой		га		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		га		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		га		если
Организация питьевого режима				если
Качество готовой продукции		га		
Наличие контрольного блюда				если
Органолептические свойства приготовленной продукции		га		
Соответствие технологической карте		га		

Контрольное взвешивание 10 порций		да	
Линия раздачи (марmitы) 1 блюдо			нет
Линия раздачи (марmitы) 2 блюдо			нет
Линия раздачи (марmitы) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)			нет
Состояние разносов (запрещено использование влажных)			удобн
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		да	
Витаминизация блюда			есть
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов			нет
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием			нет
<b>Организация приема пищи</b>			
Количество посадочных мест			150
Количество раковин для мытья рук			3
Наличие мыла			есть
Наличие сушилок			есть
Состояние мебели			удобн
Средства для обработки столов			есть
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов			удобн
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды			есть
Санитарное состояние столовой			удобн
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)	да-		есть

## Состояние помещений пищеблока

Наличие вывески «Правила мытья посуды»				есть
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей				исправно
Исправность систем водоотведения				исправно
Исправность систем отопления				исправно
Исправность систем освещения				исправно
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влаго-защитным исполнением				есть
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды				есть
Наличие моющих средств				есть
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)				да
Соблюдение сроков хранения моющих средств				да
Наличие сертификатов на моющие средства				да
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов				есть
Маркировка ёмкости для сбора пищевых отходов				да
Обработка ёмкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)				моящ. ср. б +ХЛОР Капке З.
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды				соблюдается
Наличие графика уборки				есть

## Соблюдение условий хранения продуктов

### **Склады**

Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		да	
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гидрометра на складе		да	
Соблюдение товарного соседства		да	
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания			есть
Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		да	
Санитарное состояние складов			удов.
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов			нет

### **Холодильники**

Маркировка о предназначении холодильного оборудования		да	есть
Наличие термометров		да	есть
Соблюдение товарного соседства		да	
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		да	есть
Санитарное состояние холодильного оборудования			удов.
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов			нет
Условия и правильность хранения суточных проб		да	

**Мясной цех**

Маркировка оборудования и инвентаря	<i>да</i>	<i>есть</i>
Санитарное состояние		<i>удоб</i>
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		<i>нет</i>

**Овощной цех**

Маркировка оборудования и инвентаря	<i>да</i>	<i>есть</i>
Санитарное состояние		<i>удоб</i>
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		<i>нет</i>

**Мучной цех**

Маркировка оборудования и инвентаря	<i>да</i>	<i>есть</i>
Санитарное состояние		<i>удоб</i>
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		<i>нет</i>

**Хлебный цех**

Маркировка оборудования и инвентаря	<i>да</i>	<i>есть</i>
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		<i>есть</i>
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		<i>есть</i>
Санитарное состояние		<i>удоб</i>
Наличие запрещенных продуктов		<i>нет</i>

**Варочный цех**

Маркировка оборудования и инвентаря	<i>да</i>	<i>есть</i>
Исправность и состояние электрооборудования		<i>исправно</i>

Наличие заземления, наличие резиновых ковриков				есть
Состояние механической вентиляции (вытяжки)				есть
Санитарное состояние				есть
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		да		есть
<b>Хранение и использование яиц</b>				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		да		есть
Условия хранения яиц		да		
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		да		есть
Средство для мытья яиц				есть
Наличие бактерицидной лампы				есть
<b>Буфет</b>				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью				есть
Наличие ценников				есть
Соблюдение условий хранения		да		
Соблюдение условий и сроков реализации		да		
Санитарное состояние				есть
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет

## Документы

Договора с поставщиками продуктов питания	<i>да</i>		<i>состо</i>
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт			<i>состо</i>
Сертификаты, декларации о соответствии	<i>да</i>		<i>состо</i>
Срок реализации поступившей продукции	<i>да</i>		
Доброчестность поступившей продукции, соответствие нормам	<i>да</i>		
Технологические карты приготовления блюд			<i>состо</i>
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов			<i>состо</i>
Журнал «С-витаминизации»			<i>состо</i>
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий			<i>состо</i>
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <i>октябрь</i> месяц <i>2025</i> г.			<i>состо</i>
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения	<i>да</i>		<i>состо</i>
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм			<i>нет</i>
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока			<i>состо</i>
Журнал проведения генеральных уборок			<i>состо</i>
Журнал регистрации температурного режима холодильников			<i>состо</i>

Наличие программы производственного контроля				есть
<b>Бытовая комната</b>				
Наличие запасных комплектов специальной одежды				есть
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников				есть
Наличие шкафа для хранения специальной одежды				есть
Душевая комната, <u>санузел</u>				есть
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)			да	
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		да		есть
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки				есть
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.				есть
Наличие москитной сетки				есть
<b>Итого</b>				

**В результате проверки установлено:**

Санитарное обслуживание птицебака и обеденного  
зала. Чувствительное. Естественно можно  
составить сценарий переноса птицы. Касается готовки  
и подачи курицы составлен сценарий упаковки курицы.  
Процесс касается в производственной зоне.  
В консервных и магазинных кабинетах сохраняется  
исходящий тип переносной речи.

Тогда человек, без пресечки и остановок, движется от земли к небу, от земного к духовному, от материального к духовному, от земной природы к духовной природе.

В синтетической биологии получают, делают  
такие функции.

### **Подписи комиссии:**

М Президентъ съсѣдъ  
Балсукановъ д.л.

## Следующий предмет:



Fauneyxanob D.L.

## Spirindae S.L.

*Carex curvula* T. & G.

*Сабопс бореал Z.B.*

Joseph Ivanova J.H.

*Drepanocerous* *ellipticus*

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

ознакомлен Борис - Синицин А.В.

(подпись)