

Акт мониторинга качества питания

Дата 23.10.25

№ 4

КГУ «Школа Гимназия №95»

Поставщик услуги Сидорова О.Н.

Комиссия:

Председатель: Мяленко А А - директор ШГ № 95

Члены комиссии:

Еренкова И Ю - медсестра

Полковая С А - зам директора по ВР

Самченко Е В - зам директора по ВР

Досмакова Л Т - председатель ПК

Землянушкина О С - представитель родительской общественности

Улыбышева Ю.А. – представитель попечительского совета

Пунда А. В. – председатель попечительского совета

Палагина Я А - представитель родительской общественности

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечания
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		+		
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх).		+		
Витаминизация блюда		+		
Наличие изготовления и реализации, использование запрещенных блюд и продуктов		+		не обнаружено
Наличие реализации товаров не связанных с питанием		+		не обнаружено
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		90		
Количество раковин для мытья рук		2		
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		+		
Состояние мебели		хорошо		
Средство для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		удовл.		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		
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 влагозащитным 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 емкости для сбора пищевых отходов		+		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		
Обработка емкости для пищевых отходов (чем обрабатывается и кто ответственный)		+		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой посуды		+		
Наличие графика уборки		+		
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие, изготовление, реализация и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		+		
Документы				
Договора с поставщиками питания		+		
Сертификаты, декларации о соответствии		+		
Срок реализации поступившей продукции		+		
Доброкачественность поступившей продукции, соответствия нормам		+		
Технологические карты приготовления блюд		+		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		
Журнал «С-витаминации»		+		
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		+		нет
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		

В результате проверки установлено:

Безопасно употребляется 521 экземпляр маргариновой сметаны и 12 экземпляров 5-11 месяцев (из камер хранения СУСМ). Обнаружены средние и старые званья поваров, которые, хотя в меню ассортименте представлены в меню, но не имеют маркировки; чай черной и с молоком, каркаде, кисель, компот из сир. Меню с указанием количества, а также минимизация блюд имеется. В обеденном зале для наглядности мясов накрывают столы, посуда чистая и есть достаточное.

Председатель комиссии:

А.А. Мясенко

Члены комиссии:

Брикова И. Ю.

Поленина С. А.

Поленина А. А.

Земляничкина О. С.

Ушенина Ю. А.

Озмаришкова; [подпись]