

Акт мониторинга качества питания

Дата 29.04.26

№ 15

КГУ «Школа Гимназия №95»

Поставщик услуги Сидорова О.М.

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		✓		фонтан - 24
Качество готовой продукции		✓		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх).		✓		
Витаминоизация блюда		✓		
Наличие изготовления и реализации, использование запрещенных блюд и продуктов		✓		нет
Наличие реализации товаров не связанных с питанием		✓		нет
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		90		
Количество раковин для мытья рук		2		
Наличие мыла		✓		
Наличие сушилок		✓		
Состояние мебели		✓		
Средство для обработки столов		✓		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		✓		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		✓		
Санитарное состояние столовой		✓		удовл. е
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		✓		удовл-е
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-витаминизации»		✓		
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 обнар.
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		✓		
Журнал проведения генеральных уборок		✓		

В результате проверки установлено:

Посуда местная в индивидуальном помещении (моечной) с применением моющих и дезинфицирующих средств. Технологич. столы, доски, кухонная посуда маркированы. Приготовленные блюда производится с использованием технологических карт в которых выписывается перечень ингредиентов, продуктов и масса в граммах, вес и метод приготовления блюда химический состав. Продукты переосмо на 1 место правила кулинарной обработки соблюдается.

Председатель комиссии: _____

А.А. Мяленко

Члены комиссии:

Бремкова В. Ю.
Лаврова С. А.
Лаврова С. А.
Цыганова Ю. А.

С.А. Медведова
Завед. зав. каф. по ВР
Предст. проф. совещ. - 14
Учред. предст. колл. совета