Акт мониторинга качества питания

Дата 10.09.26
№ 1
КГУ «Школа Гимназия №95»
Поставщик услуги Смольникова 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 питьевоого 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 обнар.
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		Хорош.		
Средство для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		удовл.		
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		+		

Ч/з фронтона

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		+		хлормарк.
Обработка емкости для пищевых отходов (чем обрабатывается и кто ответственный)		+		гипохлорид
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.		
Наличие, изготовление, реализация и использование запрещенных блюд и продуктов		—		не обнар.
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		—		нет
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		

В результате проверки установлено:

Работа столовой и организация питания удовлетворительная. Приготовление блюд соответствует утвержденному перспективному меню, технологическим картам и возрастным нормам выхода порций, температурный режим подачи и органолептические показатели (вкус, запах, внешний вид) соответствуют требованиям. Санитарно-техническое состояние обеденного зала и пищеблока находятся в надлежащем состоянии

Председатель комиссии: _____ А.А. Мяленко

Члены комиссии: _____

Полковая С.Н.

Еремеева И.Ю.

Мильянушкина О.С.

Полканова Я.Н.

Улобшева Ю.А.

Ознакомлена: Зорченко Л.Н.