Акт мониторинга качества питания

Дата 9.10.26
№ 3
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		+		ч/з фонт. питьев.
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 обн.
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		+		

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		+		кромарк.
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.		
Наличие, изготовление, реализация и использование запрещенных блюд и продуктов		–		не обн.
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:

Был осуществлён контроль наличия и условий хранения суточных проб а также проведено контрольное взвешивание готовых блюд согласно дневному меню.

Суточные пробы отобраны в полном объёме от каждой партии приготовленных блюд промаркированы и хранятся в холодильнике с соблюдением температурного режима и сроков хранения. Фактический вес порций (салат из капусты с яблоком, суп гороховый, булочку с творогом) соответствует заявленному выходу блюд.

Председатель комиссии: _____ А.А. Мяленко

Члены комиссии: _____

Еременко Н.Ю.

Семенко Е.В.

Полякова С.А.

Земляницкенко Е.С.

Пилипчук Л.А.

Ознакомлена: Зверева Л.А