

## АКТ мониторинга качества питания

Дата 19.03.2025  
 № 7

Организация образования УИУ "ОМ №31" г. Тельманов  
 Поставщик услуги (при наличии) ЦФ Работы

Комиссия в составе:

1) <u>Часшова А.Б.</u>	6) <u>Кам У.В.</u>
2) <u>Иванова А.М.</u>	7) <u>Громова Е.Т.</u>
3) <u>Березова Н.А.</u>	8) <u>Мейрашова Д.С.</u>
4) <u>Машурова А.И.</u>	9) <u>Тюбейкина Н.С.</u>
5) <u>Громова Н.И.</u>	

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие контрольного блюда		+		
Органолептические свойства приготовленной продукции		+		
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		+		
Индекс несъедаемости		+		
<b>Организация приема пищи</b>				
Время подачи блюд с момента приготовления		+		
Количество посадочных мест		+		
Количество раковин для мытья рук		+		
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		+		
Состояние мебели		+		

Средства для обработки столов			+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов			+		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды			+		
Санитарное состояние столовой			+		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)			+		
<b>Состояние помещений пищеблока</b>					
Наличие вывески «Правила мытья посуды»			+		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей			+		
Исправность систем водоотведения			+		
Исправность систем отопления			+		
Исправность систем освещения	+				
Исправность систем вентиляции			+		
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 ёмкости для сбора пищевых отходов			+		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов			+		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды			+		
Наличие графика уборки					
<b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>					
<b>Склады</b>					
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах			+		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе			+		
Соблюдение товарного соседства			+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания			+		
Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах			+		
Санитарное состояние складов			+		

## Холодильники

Маркировка о предназначении холодильного оборудования				
Наличие термометров		+		
Соблюдение товарного соседства	+			
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Санитарное состояние холодильного оборудования		+		
Условия и правильность хранения суточных проб		+		

## Мясной цех

Маркировка оборудования и инвентаря				
Санитарное состояние		+		
		+		

## Овощной цех

Маркировка оборудования и инвентаря				
Санитарное состояние		+		
		+		

## Мучной цех

Маркировка оборудования и инвентаря				
Санитарное состояние		+		
		+		

## Хлебный цех

Маркировка оборудования и инвентаря				
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		+		
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		+		
Санитарное состояние		+		

## Варочный цех

Маркировка оборудования и инвентаря				
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Санитарное состояние		+		

## Хранение и использование яиц

Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность			+	
Условия хранения яиц			+	

Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		+		
Средство для мытья яиц		+		
Наличие бактерицидной лампы		+		
<b>Буфет</b>				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист)		+		
Наличие ценников		+		
Соблюдение условий хранения		+		
Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарное состояние		+		
<b>Документы</b>				
Договора с поставщиками продуктов питания		+		
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		+		
Сертификаты, декларации о соответствии пищевой продукции, товаросопроводительные документы.		+		
Срок реализации поступившей продукции		+		
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		+		
Технологические карты приготовления блюд		+		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		+		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за ____ месяц ____ г.		+		
Журна подсчета пищевой и энергетической ценности пищевых рационов;		+		
Журнал результатов осмотра работников пищеблока;		+		
Журнал учета температур холодильного оборудования;		+		
Журнал учета работы бактерицидной лампы;		+		
Журнал учета и контроля проведения генеральной уборки пищеблока;		+		
Журнал возврата и замены готовой пищевой продукции.		+		
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического		+		

