

АКТ мониторинга качества питания

Дата 18.03.24г.

№ 2

Организация образования КГУ "Частичная средняя школа"

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе: ЗДВР Федоркина С.В., санитарная Инфекция И.И., медик Бекмуров В.И.,
Исмаилов И.И., Исаев Р.А., Завхоз Бешев С.А.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуете я	Соотв етству ет	Не соот- ветствуе т	Примечание
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		+		
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		+		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо				
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо				
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)				
Состояние разносов (запрещено использование влажных)				
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов			+	
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием			+	
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		+		96
Количество раковин для мытья рук		+		4 - Сан 1 - кухня
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		+		2
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)		+		
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 влаго-защитным исполнением		+		Сквозной об.
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		+		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		+		руч. оп. 80, кух. раб.
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		
Наличие графика уборки		+		
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склады				
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		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов			+	
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		+		
Наличие термометров		+		
Соблюдение товарного соседства			+	
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Санитарное состояние холодильного оборудования		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов			+	
Условия и правильность хранения суточных проб		+		
Мясной пех				

Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов			+	
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов			+	
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов			+	
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		+		
Наличие запрещенных продуктов			+	
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		+		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)			+	необходимо установить
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов			+	
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		+		
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		+		присутствует
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью				
Наличие ценников				
Соблюдение условий хранения				
Соблюдение условий и сроков реализации				
Санитарное состояние				

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				+	
Документы					
Договора с поставщиками продуктов питания				+	
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт				+	
Сертификаты, декларации о соответствии				+	
Срок реализации поступившей продукции				+	
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам				+	
Технологические карты приготовления блюд				+	
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов				+	
Журнал «С-витаминизации»				+	
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий				+	
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за ____ месяц				+	
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				+	
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока				+	
Журнал проведения генеральных уборок				+	
Журнал регистрации температурного режима холодильников				+	
Наличие программы производственного контроля				+	
Бытовая комната					
Наличие запасных комплектов специальной одежды				+	
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников				+	шкаф
Наличие шкафа для хранения специальной одежды				+	шкафы
Душевая комната, санузел					
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)				+	
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки				+	
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки				+	
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.				+	
Наличие москитной сетки				+	
Итого					

В результате проверки установлено:

Несоответствие товарного соседства в шкафу и жарочемнике из-за нехватки холодильного оборудования, курящих работников, персонал неосведомлен о правилах к работе по спец. назначениям. Необходимо установить складирование в отдельном помещении.

Подписи комиссии:

[Подписи]

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный повар (при организации питания организацией образования) ознакомлен _____ (подпись)