

АКТ мониторинга качества питания

Дата 07.09.23

№ 1

Организация образования КГУ, ОИЧ им. Манчатаева "

Поставщик услуги (при наличии) Тонбергенова

Комиссия в составе:

Саутинов С.Д. - зам директора по ВР, Каирбекова П.С. -
соч. педагог школы, Абдулова Г.М. - инструктор, Меркулиева Р.Р. -
родитель, Шумбаева В.В. - родитель

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соот-ет	Не соответ-ет	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям	+			
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		согласно меню.
Соблюдение графика работы столовой		+		по графику.
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		строго по графику
Наличие утвержденного прайса на свободное меню	+			
Организация питьевого режима		+		объемные воды, вода. ЧД
Качество готовой продукции				
Наличие контрольного блюда		+		есть
Органолептические свойства приготовленной продукции		+		есть
Соответствие технологической карте		+		есть
Контрольное взвешивание 10 порций		+		взвешивается
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)		+		чистые, сухие

Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		ручки ручками вверх
Витаминизация блюда		+		внесено в. + С
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		нет запрещ. блюд
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		+		нет
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		40		
Количество раковин для мытья рук		6		
Наличие мыла		+		есть
Наличие сушилок		+		электрические + руч. раков.
Состояние мебели		+		чистая, новая
Средства для обработки столов		+		химия + ер. то в раков.
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		целая
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		2 комплекта
Санитарное состояние столовой		+		удов.-но
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		отдельно угол
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		+		нет таблички
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		+		исправно
Исправность систем водоотведения		+		исправ.
Исправность систем отопления		+		исправ.
Исправность систем освещения		+		освещены все
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влаго-защитным исполнением		+		имеется
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		+		есть

Наличие моющих средств		+		имеются
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+		обусловить марк.
Соблюдение сроков хранения моющих средств		+		соблюдается
Наличие сертификатов на моющие средства	+			недо претерпел
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		+		ведра
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		прочу марк? и подписано
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		+		М. Г. Г.
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		соблюдается поширо-пк
Наличие графика уборки		+		
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склады				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		+		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе		+		Термометр е.г.
Соблюдение товарного соседства		+		соблюдается в колхозных и ч.ч. помещениях
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		Срок не нарушен
Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		+		Хранит-ся в ларях
Санитарное состояние складов		+		удовлет-но
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		нет
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		+		маркиро.

Наличие термометров		+		2 штуки
Соблюдение товарного соседства		+		соблюдается
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		сроки год. не истечены
Санитарное состояние холодильного оборудования		+		удов-но.
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		нет
Условия и правильность хранения суточных проб		+		в мешках в емкости, никаких бляшек, ошметки, 2 перчатки (чистые)
Мясной цех нет (огульно нет)				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		есть для всех продуктов.
Санитарное состояние				ошметки, россы, потеки
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Овощной цех нет (огульно нет)				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		есть для овощей, досоки, лотки
Санитарное состояние				
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				удов-но
Мучной цех нет (огульно нет)				
Маркировка оборудования и инвентаря				есть,
Санитарное состояние				емкость для хранения муч. и т.д.
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				
Хлебный цех нет (огульно)				
Маркировка оборудования и инвентаря				есть
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		+		есть
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		+		есть
Санитарное состояние		+		удов-но

Наличие запрещенных продуктов		+		нет
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		получено
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		+		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		+		
Санитарное состояние		+		удовлет-но
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		нет
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		+		обусловлено реализация
Хранение и использование яиц				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		+		сертификат!
Условия хранения яиц		+		
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		+		чашка ч.меш.
Средство для мытья яиц		+		
Наличие бактерицидной лампы		+		
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		+		подписано, на 2017 год
Наличие ценников		+		на этот год нет
Соблюдение условий хранения		+		на 4000 с/х вместе
Соблюдение условий и сроков реализации		+		04.04.17 по объекта нет
Санитарное состояние		+		уд-но
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		нет
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		?		
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		?		

не все

Сертификаты, декларации о соответствии	+			сертификат покупаем ср. соб. му.
Срок реализации поступившей продукции		+		
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		+		доброкачественно
Технологические карты приготовления блюд		+		есть.
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		есть ч/с
Журнал «С-витаминизации»		+		ч/с
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		+		ч/с
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за ____ месяц ____ г.		+		ч/с
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		+		на 3х
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		+		нет
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		ч/с
Журнал проведения генеральных уборок		+		Мартель Т.
Журнал регистрации температурного режима холодильников		+		ч/с
Наличие программы производственного контроля				
Бытовая комната				
Наличие запасных комплектов специальной одежды		+		по 2 комплекта
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+		есть
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		+		есть.
Душевая комната, санузел		+		биобезопасно
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		+		определенно
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		+		в чистоте

Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		+		отсутствие
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		есть
Наличие москитной сетки		+		есть
Итого	9	115		

В результате проверки установлено:

- 1) отсутствие тарелок / заварочных чайников (заварочник и чайник)
- 2) отсутствие тарелок / заварочных чайников
- 3) отсутствие тарелок / заварочных чайников
- 4) отсутствие тарелок / заварочных чайников

Вывод: соответствие нормам и правилам Сан ПиН

Предложение: организовать бесперебойную поставку продуктов питания

Подписи комиссии:

Сидорова Е.В. - [подпись] Мерзлякина Е.А. - [подпись]
 Каирбекова П.С. - [подпись] Шибасова Д. - [подпись]
 Абдулова Т.И. - [подпись]

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный повар (при организации питания организацией образования) Анн Мониторинга и ввела приложение через WhatsApp. Она ознакомлена 08.09.2018г.

ознакомлен _____ (подпись)