

АКТ мониторинга качества питания

Дата 10.12.2023

№ 1А.

Организация образования УИУ, Омская область школа №31

Поставщик услуги (при наличии) И.П. Бочков С.А.

Комиссия в составе: Васильев И.В. - председатель комиссии

В. Александров И.И. - секретаря

З. Борисов О.В. - зам. председателя ИОУР

Ч. Буракина И.В. - зам. председателя комиссии.

Б. Камынина Е.В. - прер. совета родительской общности

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	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				нет
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		+		45
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)		+		
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		+		
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)			—	
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, гидрометра 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 цех				
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)			-	
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			-	
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		+		
Доброкачество 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 _____ г.		+		
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		+		
Журнал регистрации температурного режима холодильников		+		
Наличие программы производственного контроля				
Бытовая комната				
Наличие запасных комплектов специальной одежды		+		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды				нет
Душевая комната, санузел				нет
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:

В результате проверки столовой пищеблока по месту нахождения карасатраи-участков, что самовольно выстроенные кухни по эксплуатации столовой и пищеблока соответствуют, но технические сантехнические присутствуют.

Подписи комиссии:

1. Сидоров Ю.Б. - *[подпись]*
2. Вилкович И.И. - *[подпись]*
3. Сакета О.Б. - *[подпись]*
4. Буракина Н.Б. - *[подпись]*
5. Коширина Е.В. - *[подпись]*

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