

АКТ мониторинга качества питания

Дата 02.09.24

№ 1

Организация образования КГУ ОШ им. М. Махатаева

Поставщик услуги (при наличии) Испещенко С.Б.

Комиссия в составе:

Абдулла Т.И. - председатель, Исирбекова Н.С. - соучастник

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соот-ет	Не соответ-ет	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		ра
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		соот.-ет
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		соот.-ет
Соблюдение графика работы столовой		+		соблюдают
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		соблюдают
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		ра
Организация питьевого режима		+		органично
Качество готовой продукции		+		соот.-ет
Наличие контрольного блюда		+		имеется на 02.09.24
Органолептические свойства приготовленной продукции		+		качество соот.-ет высоко
Соответствие технологической карте		+		ра
Контрольное взвешивание 10 порций		+		взвешивали соот.-ет
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)		+		Вверх ручками
Витаминоизация блюда		+		вечером
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		Нет запрещ. продуктов.
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		+		нет
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		+		40 мест
Количество раковин для мытья рук		+		6 штук
Наличие мыла		+		пенное мыло
Наличие сушилок		+		1 штука
Состояние мебели		+		от пыли
Средства для обработки столов		+		ч.мешок
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		без осадка
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды	+	+		РДВШ 2 комплекта
Санитарное состояние столовой		+		уров-но.
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		маркировка в углу
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		+		у помач. потока
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		+		исправен.
Исправность систем водоотведения		+		да
Исправность систем отопления		+		да
Исправность систем освещения		+		да
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влаго-защитным исполнением		+		да
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		+		да

Наличие моющих средств		+		имеется
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+		отг-по шичур.
Соблюдение сроков хранения моющих средств		+		соблюду-ср
Наличие сертификатов на моющие средства	+			-
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		+		имеется
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		да
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		+		Бабарин И. А.
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		соблюду-ср
Наличие графика уборки		+		имеется
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склады				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		+		на стеллажах
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе		+		соблюду-ср
Соблюдение товарного соседства		+		да
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		приверяет пописачи
Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		+		в ларях
Санитарное состояние складов		+		дубовалтор
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		неб
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		+		да

Наличие термометров		+		да
Соблюдение товарного соседства		+		соблюдается
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		да
Санитарное состояние холодильного оборудования		+		удовлет-но
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		нет
Условия и правильность хранения суточных проб		+		в холодильнике в специальных банках
Мясной цех <i>сгон</i>				
Маркировка оборудования и инвентаря	+	+		да
Санитарное состояние		+		удов-но
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		нет
Овощной цех <i>сгон</i>				
Маркировка оборудования и инвентаря	+			да
Санитарное состояние		+		удов-но
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		нет
Мучной цех <i>сгон</i>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		да
Санитарное состояние		+		удов-но
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		нет
Хлебный цех <i>сгон</i>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		да
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		+		да
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		+		имеется
Санитарное состояние		+		удов-но

Наличие запрещенных продуктов		+		нет
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		да
Исправность и состояние электрооборудования	+	+	Аппарат	работает
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		+		да
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		+		Хорошо
Санитарное состояние		+		удов. м.
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		+		ра равнина
Хранение и использование яиц				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		+		имеются
Условия хранения яиц		+		соблюдется
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		+		имеется
Средство для мытья яиц		+		да
Наличие бактерицидной лампы		+		да
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		+		печать имеется
Наличие ценников		+		да
Соблюдение условий хранения		+		да
Соблюдение условий и сроков реализации		+		да
Санитарное состояние		+		удов. м.
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		нет
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		+		да
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		?		

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

Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки	+	+		отдельное пом
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		да условия
Наличие москитной сетки		+		да
Итого				

В результате проверки установлено:

- ✓ На объекте выявлено нарушение на входе
- ✓ повреждена сетка на москитной сетке
- ✓ еще + 1 комната несут (архив в цуре)

Вывод: _____

Предложение: выполнить выше указанные недостатки

Подписи комиссии:

Венгер А. Д. - [подпись]

Александр Г. А. - [подпись]

Михайлов Л. А. - [подпись]

Михайлова А. С. - [подпись]

Михайлова С. - [подпись]

Коробов Д. - [подпись]