

АКТ мониторинга качества питания

Дата 14.10.2024

№ 4

Организация образования Красномаршальская СШ

Поставщик услуг(при наличии) ИП «Зайкин Р.Б.»

Комиссия в составе:

1. Тетурит Н.В. - директор школы
 2. Делевакина Т.В. 3. Куренникова Е.Ф. 4. Тардтеева С.Б.
 5. Сапунова А.Б. 6. Дельдабелова У.К. 7. Меймер А.С.
 8. Волтови Т.Н. 9. Байташев У.Б. 10. Есербайев С.И.
 11. Камур А.Н.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Треб уется	Соответ ствует	Не соответ ствует	Приме чание
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				нет в меню
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)				нет в меню
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		-		нет
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				нет
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест				50

Количество раковин для мытья рук				2
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				нет
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				нет
Условия и правильность хранения суточных проб		+		
Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
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					нет
Варочный цех					
Маркировка оборудования и инвентаря		+			
Исправность и состояние электрооборудования		+			
Наличие заземления, наличие резиновых ковров		+			
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		+			
Санитарное состояние		+			
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		+			
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 <i>не имеется</i>					
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		+			

