

АКТ мониторинга качества питания

Дата 02.09.2021

№ 1

Организация образования Краснознаменская СШ

Поставщик услуг(при наличии) УС "Зайкем Р.Б."

Комиссия в составе:

- 1 Петруит Н.В. - директор школы
 2 Зинченко Т.В. 3 Кумишова Н.Ф. 4 Фадеева С.Б.
 5 Садулова А.Б. 6 Ямгабекова Ч.Ж. 7 Мельникер А.С.
 8 Ф. Юшова Т.И. 9 Байтабеева А.Б.
 10 Шербеева С.А. 11 Таммух А.И.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Треб уется	Соответ ствует	Не соот- ветствует	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, 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				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 ковриков		+			
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		+			

Знание 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		+		
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	2	98		

В результате проверки установлено:

Организация питания в столовой соответствует нормативным правовым актам, санитарно-эпидемиологическим требованиям. На момент проверки замечаний не выявлено

Подписи комиссии:

Горюхи Н. В. [подпись]
 Зинченко Т. В. [подпись]
 Куршова Н. Ф. [подпись]
 Садырова С. Б. [подпись]
 Садырова А. Б. [подпись]
 Давыдовы Ю. П. [подпись]
 Миллер А. С. [подпись]
 Айтова Т. Н. [подпись]
 Байтасбекова А. Б. [подпись]
 Ермаева С. Н. [подпись]
 Карича А. Н. [подпись]

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