

АКТ мониторинга качества питания

Дата 19.02.24

№ 5

Организация образования КГУ «Лесная ОСШ»

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

Председатель: Гололобова Е.Н.

Члены комиссии – Дюсенова Т.Б., Кирсанова И.Л., Орлова О.В., Щерба О.С., Жукевич Н.Ю., Ткаченко В.В.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям				есть
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		да		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		да		
Соблюдение графика работы столовой		да		
Организация питьевого режима		да		
Качество готовой продукции		да		
Наличие контрольного блюда				
Органолептические свойства приготовленной продукции		да		
Соответствие технологической карте		да		
Контрольное взвешивание 10 порций		да		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо				нет
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо				нет
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)				нет
Состояние разносов (запрещено использование влажных)				нет
Правильность хранения столовых приборов (наличие касет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		да		
Витаминизация блюда		да		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет

## Организация приема пищи

Количество посадочных мест			54
Количество раковин для мытья рук			2
Наличие мыла			есть
Наличие сушилок			есть
Состояние мебели			удовл
Средства для обработки столов		да	
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов			удовл
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды			есть
Санитарное состояние столовой			удовл
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)			да
<b>Состояние помещений пищеблока</b>			
Наличие вывески «Правила мытья посуды»			есть
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		да	
Исправность систем водотведения		да	
Исправность систем отопления		да	
Исправность систем освещения		да	
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников, с влагозащитным исполнением			есть
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды			есть
Наличие моющих средств			есть
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		да	
Соблюдение сроков хранения моющих средств		да	
Наличие сертификатов на моющие средства			есть
Наличие емкости для сбора пищевых отходов			есть



Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		да			Эп-2П Кашинск- код 50/4
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатывается и кто ответственный)					
Соблюдение поточности: -бора «Грязной» столовой посуды -процесса мытья и обработки -хранения чистой столовой посуды					Эп-2П Кашинск- код 50/4
Наличие графика уборки					Есмб
<b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>					
<b>Склады</b>					
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		да			
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе		да			
Соблюдение товарного соседства		да			
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания					Есмб
Хранение овощей в ящиках, подтоварниках, в маркированных емкостях на поддонах		да			
Санитарное соседние складов					увовд.
Наличие изготовления, реализации и использования запрещенных блюд и продуктов					нет
<b>Холодильники</b>					
Маркировка о предназначении холодильного оборудования					Есмб
Наличие термометров					Есмб
Соблюдение товарного соседства		да			
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания					Есмб
Санитарное соседние холодильного оборудования					увовд.
Наличие изготовления, реализации и использования запрещенных блюд и продуктов					нет

Бракеражный журнал скоропортящихся пищевой продукции и полуфабрикатов	да	
Журнал «С-витаминизаций»	да	
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий	да	
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за 11 месяц 2023 г.		есть
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения	да	
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		нет
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		есть
Журнал проведения генеральных уборок		есть
Журнал регистрации температурного режима холодильников		есть
Наличие программы производственного контроля	да	
<b>Бытовая комната</b>		
Наличие запасных комплектов специальной одежды		нет
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		нет
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		нет
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работант ли в полном комплекте спецодежды)		аккуратн. определ.
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки	да	
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		есть
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.	да	
<b>Итого</b>		



Условия и правильность хранения суточных проб	да	
<b>Варочный цех (Горячий цех)</b>		
Маркировка оборудования и инвентаря	да	
Исправность и состояние электрооборудования	да	
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		есть
Состояние механической вентиляции (вытяжки)	да	
Санитарное состояние		удовл.
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	да	
<b>Хранение и использование яиц</b>		
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность	да	
Условия хранения яиц	да	
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц	да	
Средство для мытья яиц	да	
Наличие бактерицидной лампы		
<b>Документы</b>		
Договора с поставщиками продуктов питания		есть
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		есть
Сертификаты, декларации о соответствии		есть
Срок реализации поступившей продукции	да	
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам	да	
Технологические карты приготовления блюд	да	








В результате проверки установлено:

Составление сметы воей компании на удовлетворительно-  
ное. В смете не учтены расходы на приобретение сырья и материалов  
указанные в смете. Состав сметы не соответствует  
правильной смете и правильно составлен.  
Составление сметы воей компании на удовлетворительно-  
ное.

Подписи комиссии:

Председатель комиссии -

Члены комиссии -

 Гололобова Е.Н.  
 Дюсенова Т.Б.  
 Орлова О.В.  
 Щерба О.С.  
 Жукович Н.Ю.  
 Кирсанова И.Л.  
 Каченков В.В.

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