

АКТ мониторинга качества питания

Дата 01.12.2023г.

№ 11

Организация образования КГУ «Лесная ОСШ»

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

Председатель Гололобова Е.Н.

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

Провести 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				есть
Органолептические свойства приготовленной продукции		да		
Соответствие технологической карте		да		
Контрольное взвешивание 40 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 вилки/ножа)				нет
Правильность хранения столовых приборов (наличие касет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		да		
Витамины/минералы		да		
Наличие и использование реализованного меню (использование запрещенных продуктов)				нет

Организация приема пищи				54
Количество посадочных мест				2
Количество раковин для мытья рук				есть
Наличие мыла				есть
Наличие сушилок				удовл
Состояние мебели				
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 (маркирован, отдельное место хранения)		да		
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»				есть
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		да		
Исправность систем водоотведения		да		
Исправность систем отопления		да		
Исправность систем освещения		да		
Наличие на пищеблоках защитной драпировки 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 ёмкости для сбора пищевых отходов				есть

Маркировка емкостей для сбора пищевых отходов		да		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)				ДПТ - ДПТ каменоломни на 14.10
Соблюдение чистоты: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		да		
Наличие графика уборки				есть
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склады				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, сетках		да		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе		да		
Соблюдение товарного соседства		да		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания				есть
Хранение овощей в ящиках, подтоварниках, в маркированных емкостях на поддонах		да		
Санитарное состояние складов				удв
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования				есть
Наличие термометров				есть
Соблюдение товарного соседства		да		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания				есть
Санитарное состояние холодильного оборудования				удовл.
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет

Условия и правильность хранения суточных проб		да		
Варочный цех (Горячий цех)				
Маркировка оборудования и инвентаря		да		
Неправильность 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 гигиены персоналом: стирка, дезинфекция, обработка столовой		да		
Хранение и использование яиц				
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				
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания				есть
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт				есть
Сертификаты, декларации о соответствии				есть
Срок реализации поступившей продукции		да		
Доброе качество поступившей продукции, соответствие нормам		да		
Соблюдение санитарных правил и требований к блюдам		да		

Бракерский журнал сстороноризитиве пищевой продукции и по туфаоритиве	да			
Журнал «Санигигиеника»	да			
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий	да			
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____				есть
Наличие личной медицинской книжки сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения	да			
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микро травм				нет
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока				есть
Журнал проведения генеральных уборок				есть
Журнал регистрации температурного режима хранения продуктов				есть
Наличие программы производственного контроля	да			
Бытовая комната				
Наличие записных комплектов специальной одежды				есть
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников				нет
Наличие шкафа для хранения специальной одежды				нет
Внешний вид сотрудников столовой (состояние формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)				соответс
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			
Итого				

В результате проверки установлено:

Состояние техники и технического оборудования
крайне плохое, машины нуждаются в срочном ремонте,
восстановление оборудования за счет средств предприятия

Подписи комиссии:

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

Голованов Г. П.

Давыдов Г. В.

Суров Г. В.

Щерба О. С.

Жукавич Н. Ю.

Кирсанова И. Л.

Гавриленко В. В.

Поставщик (при организации поставки поставщиком услуги) или ответственный
поставщик (при организации поставки организацией образования) обязан подписать
(подпись)