

АКТ мониторинга качества питания

Дата 19.01.2024г.

№

Организация образования КГУ «Лесная ОСШ»

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

Председатель-Голодובה Е.П.

Члены комиссии- Дюсенова Т.Б., Кирсанова И.Л., 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 перефертивному 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 блок				нет
Линия раздачи (мармиты) 2 блок				нет
Линия раздачи (мармиты) 3 блок (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 и подготовка, реализация 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 зашнурованного комплекта посуды				есть
Санитарное состояние столовой				удовл.
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		да		
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»				есть
Неправильность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		да		
Неправильность систем водоотведения		да		
Неправильность систем отопления		да		
Неправильность 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 и в закрытой посуде)		да		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		да		
Наличие сертификатов на моющие средства				есть
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов				есть

Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		да		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)				ДП-217 К. И. М
Соблюдение точности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды				ДП-217 К. И. М
Наличие графика уборки				есть
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склады				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		да		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гидрометра 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				удовл
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 коврик				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		
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		да		
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания				есть
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорте				есть
Сертификаты, декларации о соответствии				есть
Срок реализации поступившей продукции		да		
Доброякачественность поступившей продукции, соответствие нормам		да		
Технологические карты приготовления блюд		да		

Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов	да			
Журнал «С-витамины»	да			
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий	да			
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ месяц _____ 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			
Бытовая комната				
Наличие запасных комплектов специальной одежды				есть
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников				нет
Наличие шкафа для хранения специальной одежды				нет
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)				соответств
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				

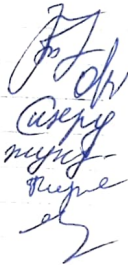
В результате проверки установлено:

Состояние столовой и кухни на удовлетворительном
В списках посещенных предприятий права
хранения продуктов.
Состояние пищевого зала удовлетворительное.

Подписи комиссии:

Председатель комиссии -

Члены комиссии -



Голодובה Е.Н.

Дюсенова Т.Б.

Орлова О.В.

Щерба О.С.

Жукевич И.Ю.

Кирсанова И.Л.

Ткаченко В.В.

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