

АКК мониторинга качества питания

Дата 22.12.2023г.

№ 14

Организация образования: КГУ «Генерал ОСП»

Наставник услуг питания: _____

Комиссия в составе:

Председатель: Голубова Е.Н.

Члены комиссии: Дюсенова Е.К., 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 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 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 в лужках)				нет
Правильность хранения столовых приборов (наличие клепок и хранение чашек, вилок, ручками вверх)		да		
Витаминизация блюда		да		
Наличие и изготовление, реализация и использование запрещенных блюд и продуктов				нет

Организация приема пищи				
Количество посадочных мест				54
Количество раковин для мытья посуды				2
Наличие мыльницы				есть
Наличие сушилки				есть
Состояние мебели				удовл
Средства для обработки столов	да			
Состояние мебели и посуды, соответствие санитарным требованиям				удовл
Доступность для инвалидов комплекса посуды				есть
Санитарное состояние столовой				удовл
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)	да			
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»				есть
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водопроводов	да			
Исправность систем водоотведения	да			
Исправность систем отопления	да			
Исправность систем освещения	да			
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с защитным исполнением				есть
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды				есть
Наличие мойочных 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 сборных отходов				есть

Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		да		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)				ДП-2П К.И.И.
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, стеллажах		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 ёмкостях на поддонах		да		
Санитарное состояние складов				удовл.
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных видов продуктов				нет
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования				есть
Наличие термометров				есть
Соблюдение товарного соседства		да		есть
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания				удовл
Санитарное состояние холодильного оборудования				нет
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных видов продуктов				

Условия и правильность хранения суточных проб

да

Варочный цех (Горячий цех)

Маркировка оборудования и инвентаря

да

Целостность и состояние электрооборудования

да

Наличие заземления, наличие резиновых ковриков

есть

Состояние механической вентиляции (вытяжки)

да

Санитарное состояние

удовл

Наличие и подготовка, реализация и перевозка запрещенных видов 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

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

Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам

да

Технологические карты приготовления блюд

да

График журналы с контролем качества пищевой продукции и по санитарным		да		
Журнал «С-питание»		да		
Журнал органов санитарной охраны на объектах коммунальных и жилищных		да		
Ведомость контроля за соблюдением санитарно-гигиенических требований к пищеводам				есть
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		да		
Наличие у работников пищеблока носогорничных предметов, гнойничковых заболеваний и микро травм				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, работоспособность в полном комплекте спецодевки)				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				

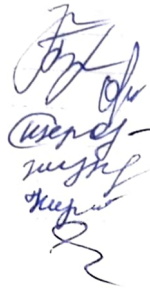
В результате проверки установлено:

Состояние стеновой и пищеблока удовлетворительное. В складских помещениях соблюдается порядок хранения продуктов.
Состояние внешнего вида удовлетворительно.

Подписи комиссии:

Председатель комиссии -

Члены комиссии -



Голоубова Е.Н.

Дюсенова Т.В.

Орлова О.В.

Щерба О.С.

Жукевич Н.Ю.

Кирсанова П.Т.

Ткаченко В.В.

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