

АКТ мониторинга качества питания

Дата 26.01.2024

№ \_\_\_\_\_

Организация образования: КГУ «Лесная ОСШ»

Поставщик услуги (при наличии) \_\_\_\_\_

Комиссия в составе:

Председатель: Голодобога 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:

Показатели	Требуе- ли	Соответ- ствует	Не соот- ветствует	Приме- чанье
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям				<i>есть</i>
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		<i>да</i>		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		<i>да</i>		
Соблюдение графика работы столовой		<i>да</i>		
Организация питьевого режима		<i>да</i>		
Качество готовой продукции		<i>да</i>		
Наличие контрольного блюда				
Органолептические свойства приготавливаемой продукции		<i>да</i>		
Соответствие технологической карте		<i>да</i>		
Контрольное взвешивание 10 порций		<i>да</i>		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо				<i>нет</i>
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо				<i>нет</i>
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в аэропотоковой подставке)				<i>нет</i>
Состояние раздаточных столов (запрещено использование вазочных)				<i>нет</i>
Правильность хранения столовых приборов (наличие клепок и хранение ложек, вилок ручками вверх)		<i>да</i>		
Витаминизация блюд		<i>да</i>		
Наличие и использование, реализация и использование запрещающих блюд и продуктов				<i>нет</i>

Организация приема пищи

Количество посадочных мест				54
Количество раковин для мытья рук				2
Наличие мыла				есть
Наличие сушилок				есть
Состояние мебели				удовы
Средства для обработки столов		да		
Состояние столовой и кухни от посуды, столовых приборов				удовы
Достаточность и наличие запаса в комплекте посуды				есть
Санитарное состояние столовой				удовы
Уборочный инвентарь (маркирован, отдельное место хранения)		да		
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»				есть
Неправильность систем горячего и холодного водоснабжения, водопровода		да		
Неправильность систем водоотведения		да		
Неправильность систем отопления		да		
Неправильность систем освещения		да		
Наличие на пищеблоках защитной эрматуры 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 маркировки моющих средств (только в закрытой упаковке)		да		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		да		
Наличие сертификатов на моющие средства				есть
Наличие емкостей для сбора и утилизации отходов				есть

Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		да		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)				ДП-2П К. Ю. М
Соблюдение чистоты: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды				ДП-2П К. Ю. М
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 бумажках на поддонах		да		
Санитарное состояние складов				удовл
Наличие изготовления, реализации и переплывание 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 переплывание запрещенных блюд и продуктов				нет

Условия и правильность хранения суточных проб		да		
Варочный цех (Ориентный цех)				
Маркировка оборудования и инвентаря		да		
Неправность и состояние электрооборудования		да		
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков				есть
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		да		
Санитарное состояние				удовл
Наличие и приготовления, реализации и использование запрещенных 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		
Безопасность маркировкой для мытья и сушки яиц		да		
Средства для мытья яиц		да		
Наличие бактерицидной лампы		да		
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		
Доброчастность поступившей продукции, соответствие нормам		да		
Технологические карты приготовления блюд		да		

Бракеражный журнал с корочками выдается пищевой продукции и полуфабрикатов	да			
Журнал «С-витаминоизации»	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, гнойных выделений, 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, работают ли в полном комплекте спецодежды)				соответств
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки	да			
Наличие специальных помещений (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки				есть
Наличие дезинфицирующих средств, кондиционеры пылесосов, документов, удостоверяющих их хранение.	да			
Итого				





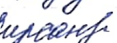


В результате проверки установлено:

Состояние столовой и пищеблока удовлетворительное  
в складских помещениях содержится продукция  
хорошего качества.  
Состояние внешнего вида удовлетворительно.

Подписи комиссии:

Председатель комиссии -

Члены комиссии -

	Голодובה Е.Н.
	Дюсенова Т.Б.
	Орлова О.В.
	Шереба О.С.
	Жуков Н.И.
	Кирсанова И.А.
	Ткаченко В.В.

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