

АКТ мониторинга качества питания

Дата 24.11.2023

№ 10

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	Требуетя	Соответствует	Не соответствует	Примечание
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 перенективному 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 приготовленной продукции				<i>есть</i>
Соответствие технологической карте		<i>да</i>		
Контрольное взвешивание 10 порций		<i>да</i>		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо		<i>да</i>		
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо				<i>нет</i>
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)				<i>нет</i>
Состояние разносов (запрещено использование влажных)				<i>нет</i>
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)				<i>нет</i>
Витаминизация блюда		<i>да</i>		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				<i>нет</i>

Организация приема пищи				54
Количество посадочных мест				2
Количество раковин для мытья рук				есть
Наличие мыла				есть
Наличие сушилок				удб
Состояние мебели				
Средства для обработки столов		да		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов				удб
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды				есть
Санитарное состояние столовой				удб
Уборочный инвентарь (маркировка, 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 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 ёмкости для сбора пищевых отходов				есть

Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		да		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатывается и кто несет ответственность)				211-211 К. И. О.
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, 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		
Исправность и состояние электрооборудования		да		
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков				есть
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		да		
Санитарное состояние				удв
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				
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		
Доброта качества поступившей продукции, соответствие нормам		да		
Технологические карты приготовления блюд		да		

Бракеражный журнал скоропортящейся 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, 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)				соответствие
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				

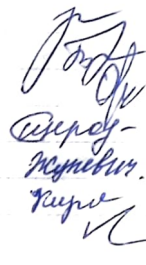
В результате проверки установлено:

Состояние столовой и пищеблока удовлетворительное. В складских помещениях соблюдается правильное хранение продуктов.
Состояние обеденного зала удовлетворительно.

Подписи комиссии:

Председатель комиссии -

Члены комиссии -



Годобова Е.Н.

Дюсенова Т.Б.

Орлова О.В.

Щерба О.С.

Жукевич Н.Ю.

Кирсанова И.Л.

Евченко В.В.

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