

АКТ мониторинга качества питания

Дата 29.12.2023г.

№ 15

Организация образования: КГМУ «Чесная СОШ»

Поставщик услуги (при наличии):

Комиссия в составе:

Председатель Гололобов Е.Н.

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

Ткаченко В.В.

Провести проверку столовой на соответствие следующим параметрам:

Показатель	Требуетея	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям				нет
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				нет
Органолептические свойства приготовленной продукции		да		
Соответствие технологической карте		да		
Контрольное взвешивание 10 порций		да		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо				нет
Линия раздачи (мармиты) 2 блюда				нет
Линия раздачи (мармиты) 3 блюда (запрещено обслуживать в алюминиевой посуде)				нет
Состояние разносов (запрещено использование влажных)				нет
Правильность хранения столовых приборов (наличие касет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		да		
Витаминизация блюд		да		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет

Организация приема пищи				54
Количество посадочных мест				2
Количество раковин для мытья рук				есть
Наличие мыла				есть
Наличие сушилок				удовн
Состояние мебели				
Средства для обработки столов		да		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов				удовн
Достаточность и наличие запятого комплекта посуды				есть
Санитарное состояние столовой				удовн
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 обвешивания		да		
Наличие на пищеблоках защитной арматуры под светом люков, светильников в виде защитным неводнением				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

24

Маркировка емкостей для сбора пищевых отходов

да

Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто это делает)

да  
к 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, 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

удовн

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов

нет

Холодильники

Маркировка в пределах значения холодильного оборудования

есть

Наличие термометров

есть

Соблюдение товарного соседства

да

Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания

есть

Санитарное состояние холодильного оборудования

удовн

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов

нет

Условия и правильность хранения дегустационных проб	да		
Варочный пух (Формигин пух)			
Маркировка оборудования с датчиками	да		
Правильность и состояние электрооборудования	да		
Наличие датчиков температуры, влажности			есть
Состояние механических частей (шестерни, обмотки)	да		
Санитарное состояние			удовн
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных биологических 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 бактериальной лампы			
Документы			
Договора с поставщиками продуктов питания			есть
Уведомление (разрешение на перевозку) государственными органами			есть
Сертификаты, декларации о соответствии			есть
Срок реализации поступившей продукции	да		
Доброта качества поступившей продукции, соответствие нормам	да		
Технологические карты приготовления	да		

Бракеражный журнал с короткими сведениями о пищевой продукции и полуфабрикатах		да		
Журнал «С-витаминации»		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 медицинского и гигиенического обучения		да		
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микроtraвм				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		
<b>Бытовая комната</b>				
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:


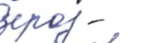





Состояние столовой и пищеблока удовлетворительное  
в складских помещениях соблюдаются правила  
хранения продуктов.

Состояние обсервационной зоны удовлетворитель-  
но.

Подписи комиссии:

Председатель комиссии -

Члены комиссии -

	Голодилова Ф.И.
	Дюсенова Т.Б.
	Орлова О.В.
	Первова О.Г.
	Дузкхан А.В.
	Карпенова Н.И.
	Кравченко В.В.

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