

Акт мониторинга качества питания

Дата 5.01.2013г.

№ 17

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	Требуе- тся	Соответ- ствует	Не соот- ветствует	Приме- чание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям				есть
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		да		
Соответствие ежедневного меню перенективному 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 влажных)				нет
Правильность хранения столовых приборов (наличие касет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		да		
Витаминизация блюда		да		
Наличие и приготовления, 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				удовл
Состояние мебели				
Средства для обработки столов		да		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов				удовл
Достаточность и наличие запаса для комплекта посуды				есть
Санитарное состояние столовой				удовл
Уборочный инвентарь (маркирован, отдельное место хранения)		да		
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»				есть
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		да		
Исправность систем водосточной сети		да		
Исправность систем отопления		да		
Исправность систем освещения		да		
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с ртутно-защитным покрытием				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 ёмкостей для сбора жировых отходов				есть

Маркировка емкостей для сбора пищевых отходов		да		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)				ДП-2П К.М.Ж
Соблюдение точности: - 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, психрометра 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 пух (Горючий пух)				
Маркировка оборудования и инвентаря		да		
Исправность и состояние электрооборудования		да		
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков				есть
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		да		
Санитарное состояние				удовлет.
Наличие и подготовка, реализация и использование разрешенных добавок 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		
Накопитель с маркировкой для мытья и обработки яиц		да		
Средства для мытья яиц		да		
Наличие бактерицидной лампы				
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		
Доброработченность поступившей продукции, соответствие нормам		да		
Технологические карты приготовления блюд		да		

Бракерский журнал с отборными и пищевой продукцией по уборке	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, туберкулеза, 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 записных 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, маркировка			есть
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов, условия для их хранения.	да		
Итого			



В результате проверки установлено:

Состояние стеновой и книжной мебели удовлетворительное. В складских помещениях соблюдается порядок хранения продуктов.  
Состояние открытого зала удовлетворительно.

Подписи комиссии:

Председатель комиссии -

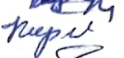
Члены комиссии -



Голодубова И. Н.



Дусенова Т. Б.



Орлова О. В.



Щерба О. С.



Жукович Н. Ю.



Кирилова И. И.



Каченко В. В.

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