

АКТ мониторинга качества питания

Дата 01.11.2016

№ _____

Организация образования: КГУ «Десны ОСШ»

Поставщик услуг (при наличии) _____

Комиссия в составе:

Председатель: Голубова Г.Н.

Члены комиссии: Досенкова С.С., Сирянова Н.Е., Голубова О.В., Щерба О.С., Жукевич Н.Ю.,

Ткаченко В.В.

Провести проверку столовой (линейной) 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 утвержденному меню		да		
Соблюдение графика работы столовой		да		
Организация пищевого 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 блюда				нет
Линия раздачи (мармиты) 3 блюда (запрещено остужать в алюминиевой посуде)				нет
Состояние раздаточных (запрещено использование влажных)				нет
Правильность хранения столовых приборов (наличие плесени, хранение вилочек ручками вверх)		да		
Видимая чистота посуды		да		
Наличие в помещении, предназначенном для использования запрещенных видов продуктов				нет

Организацни приеми нини

Количество посаженных деревьев			54
Количество работных дней машиниста			2
Название мата			есмь
Название ситиона			есмь
Состояние мачета			ушб.
Состояние обработки почвы	га		
Состояние работы			ушб.
Достоинство и недостатки работы			есмь
Санитарное состояние стога			ушб.
Уборка и хранение урожая	га		
Состояние помещений ниниб токи			
Возражение системы хранения			есмь
Возражение системы хранения	га		
Возражение системы хранения	га		
Неправильность системы хранения	га		
Возражение системы хранения	га		
Возражение системы хранения	га		
Возражение системы хранения			есмь
Возражение системы хранения			есмь
Возражение системы хранения			есмь
Условная хранение системы хранения	га		
Соблюдение сроков хранения урожая	га		
Название системы хранения урожая			есмь
Название системы хранения урожая			есмь

Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		да		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)				да-21 К.И.К.
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 в 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				удов.
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных видов продуктов				нет
Холодильники				
Маркировка оборудования и холодильного оборудования				есть
Наличие термометров				есть
Соблюдение товарного соседства		да		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания				есть
Санитарное состояние холодильного оборудования				удов.
Наличие и изготовление, реализации и использование запрещенных видов продуктов				нет

Графикражний журнал екоронорутящейей пищевой прудукции и полуфабрикатов		га		
Журнал «С-витаминизация»		га		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		га		
Ведомость контроля за выношением норм пищевой продукции за пределы цеха				есть
Наличие в цехах медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и пищевнического обучения		га		
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микро травм				нет
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока				есть
Журнал проведения генеральных уборок				есть
Журнал учета температуры в режиме режима холодильников				есть
Наличие программы производственного контроля		га		
Бытовая комната				
Наличие запасных комплектов специальной одежды				есть
Наличие шкафа для хранения личной одежды сотрудников				нет
Наличие шкафа для хранения специальной одежды				нет
Видовой вид сотрудников одежды (цветота формы, аккуратность, соответствие полному комплекту специальной)				соотв.
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		га		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировка				есть
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		га		
Итого				

В результате проверки установлено:

Состояние столовой и пищеблока удовлетворительное

В складских помещениях соблюдается правило хранения продуктов.

Подпись комиссии:

Председатель комиссии -

Члены комиссии -



Богодолова Е.В.

Темирова С.Н.

Орлова О.В.

Шерба О.Г.

Жукеня Н.С.

Кирсанова Н.А.

Каченко В.В.

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