

## АКТ мониторинга качества питания

Дата 27.09.2024г.

№ 4

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  | 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 перспективному 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 кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)  |           | да            |                  |            |
| Витаминизация блюда   |           | да            |                  |            |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                   |           |               |                  | нет        |

### Организация приема пищи

|   |  |      |  |        |
|---|--|------|--|--------|
| Количество посадочных мест  |  |      |  | 54     |
| Количество раковин для мытья рук  |  |      |  | 2      |
| Наличие мыла  |  |      |  | есть   |
| Наличие сушилок   |  |      |  | есть   |
| Состояние мебели  |  |      |  | угб.   |
| Средства для обработки столов   |  | га   |  |        |
| Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов   |  |      |  | угб.   |
| Достаточность и наличие запасного комплекта посуды  |  |      |  | есть   |
| Санитарное состояние столовой   |  |      |  | угб.   |
| Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)  |  | га   |  |        |
| <b>Состояние помещений пищеблока</b>  |  |      |  |        |
| Наличие вывески «Правила мытья посуды»  |  | (га) |  | есть   |
| Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей                           |  | га   |  |        |
| Исправность систем водоотведения  |  | га   |  |        |
| Исправность систем отопления  |  | га   |  |        |
| Исправность систем освещения  |  | га   |  | (есть) |
| 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  |  | (га) |  | есть   |
| Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)                         |  | га   |  |        |
| Соблюдение сроков хранения моющих средств   |  | га   |  |        |
| Наличие сертификатов на моющие средства   |  |      |  | есть   |
| Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов   |  |      |  | есть   |

|  |  |    |  |                |
|--|--|----|--|----------------|
| Маркировка емкости для сбора пищевых отходов   |  | ga |  |                |
| Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)  |  |    |  | 27-27<br>Ж.Ж.Ж |
| Соблюдение поточности:<br>- сбора «грязной» столовой посуды<br>- процесса мытья и обработки<br>- хранения чистой столовой посуды |  | ga |  |                |
| Наличие графика уборки   |  |    |  | с.м.б          |
| <b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>   |  |    |  |                |
| <b>Склады</b>  |  |    |  |                |
| Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах   |  | ga |  |                |
| Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гидрометра на складе  |  | ga |  |                |
| Соблюдение товарного соседства   |  | ga |  |                |
| Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания  |  |    |  | с.м.б          |
| Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах   |  | ga |  |                |
| Санитарное состояние складов   |  |    |  | у.д.б.         |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов  |  |    |  | н.е.м          |
| <b>Холодильники</b>  |  |    |  |                |
| Маркировка о предназначении холодильного оборудования  |  |    |  | с.м.б          |
| Наличие термометров  |  |    |  | с.м.б          |
| Соблюдение товарного соседства   |  | ga |  |                |
| Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания  |  |    |  | с.м.б          |
| Санитарное состояние холодильного оборудования   |  |    |  | у.д.б.         |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов  |  |    |  | н.е.м          |

|   |  |    |  |      |
|---|--|----|--|------|
| Условия и правильность хранения суточных проб   |  | да |  |      |
| <b>Варочный цех (Горячий цех)</b>   |  |    |  |      |
| Маркировка оборудования и инвентаря   |  | да |  |      |
| Исправность и состояние электрооборудования   |  | да |  |      |
| Наличие заземления, наличие резиновых ковриков  |  | да |  | есть |
| Состояние механической вентиляции (вытяжки)   |  | да |  |      |
| Санитарное состояние  |  | да |  | удов |
| 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 |  |      |
| <b>Хранение и использование яиц</b>   |  |    |  |      |
| 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   |  | да |  |      |
| <b>Документы</b>  |  |    |  |      |
| Договора с поставщиками продуктов питания   |  |    |  | есть |
| Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт  |  |    |  | есть |
| Сертификаты, декларации о соответствии  |  |    |  | есть |
| Срок реализации поступившей продукции   |  | да |  |      |
| Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам  |  | да |  |      |
| Технологические карты приготовления блюд  |  | да |  |      |

|   |  |    |  |        |
|---|--|----|--|--------|
| Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов   |  | да |  |        |
| Журнал «С-витаминизации»  |  | 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 опрохождении 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 |  |        |
| <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)                             |  |    |  | соотв. |
| 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 |  |        |
| <b>Итого</b>  |  |    |  |        |

В результате проверки установлено:


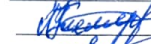





Состояние столовой и пищеблока удовлетворительное

В складских помещениях соблюдаются правила хранения продуктов

Подписи комиссии:

Председатель комиссии -

Члены комиссии -

|   |                 |
|---|-----------------|
|  | Гололобова Е.Н. |
|  | Темербаева Л.Н. |
|  | Орлова О.В.     |
|  | Щерба О.С.      |
|  | Жукевич Н.Ю.    |
|  | Кирсанова И.Л.  |
|  | Ткаченко В.В.   |

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