

АКТ мониторинга качества питания

Дата 25.02.2024г.

№ \_\_\_\_\_

Организация/образование: КГУ «Трест» ОСН

Представитель учебного заведения \_\_\_\_\_

Комиссия в составе:

Председатель: Гололобова Г.Н.

Члены комиссии: Дробенкова Г.В., Карсапова И.Н., Орлова О.В., Щерба О.С., Жукевич Н.Ю.,

Ткаченко В.В.

Провели проверку столовой/линейного блока по следующим параметрам:

Показатель	Требует	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям				есть
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, хранения		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 технологическим карте		да		
Контроль за взвешиванием порций		да		
Линия раздачи (мармиты) 1 блок				нет
Линия раздачи (мармиты) 2 блок				нет
Линия раздачи (мармиты) 3 блок (запрещено остужать в алюминиевой посуде)				нет
Состояние раздаточных (запрещено использование вазочных)				нет
Правильность хранения столовых приборов (наличие насадок и хранение — вверх ножом, ручкой — вверх)		да		
Видовая тарелка 5 видов		да		
Наличие и готовность резаков и неположенные запрещенных блюд и продуктов				нет

Организация предприятия

Количество посадочных мест				54
Количество раковин для мытья рук				2
Наличие мыла				есть
Наличие сушилок				есть
Состояние мебели				угб.
Состояние полов		га		
Состояние стен и потолка				угб.
Доступность и наличие средств личной гигиены				есть
Санитарное состояние столов				угб.
Уборка и чистота в зоне приема пищи и столом месте хранения		га		
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вентиляции. Правильность ее работы				есть
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водопровода, канализации		га		
Исправность систем водоотведения		га		
Исправность систем отопления		га		
Исправность систем вентиляции		га		
Наличие в помещениях, где осуществляется прием пищи, табачных изделий, цветочных и других потенциально опасных веществ				есть
Наличие условий для мытья посуды. Чистота столов. Разделение посуды для посуды				есть
Наличие моечных средств				есть
Условия хранения маркированной посуды (отдельно в закрытой посуде)		га		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		га		
Наличие сертификатов на моющие средства				есть
Наличие средств для уборки полов и стенок				есть

Маркировка емкостей для сбора пищевых отходов		га		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатывается и кто это выполняет)				к.ф.ж. ДП-277
Соблюдение чистоты: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		га		
Наличие графика уборки				есть
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склады				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, по товарникам, в мешках		га		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометров, гигрометров на складе		га		
Соблюдение товарного соседства		га		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания				есть
Хранение овощей в ящиках, по товарникам, в маркированных емкостях на поддонах		га		
Санитарное состояние складов				удов.
Наличие и подготовка, реализация и использование запрещенных видов продуктов				нет
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования				есть
Наличие термометров				есть
Соблюдение товарного соседства		га		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания				есть
Санитарное состояние холодильного оборудования				удов.
Наличие и подготовка, реализация и использование запрещенных видов продуктов				нет

Условия и пригодность хранения сушеных проб		га		
Варочная печь (Горелочный пункт)				
Маркировка оборудования и инвентаря		га		
Целостность и состояние электрооборудования		га		
Наличие ковров, коврик, наличие резиновых ковриков				нет
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		га		
Санитарное состояние				угад.
Наличие и изготовление, реализация и использование запрещенных веществ и продуктов				нет
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		га		
Хранение и использование яиц				
Наличие документов и удостоверяющих качество и безопасность		га		
Условия хранения яиц		га		
Емкость и конструкция для мытья и обработки яиц		га		
Средства для мытья яиц		га		
Наличие бактерицидной лампы		га		
Документы				
Договоры с поставщиками продукции питания				нет
Уведомление, разрешение и перевозку продукции питания граждан				нет
Справка от ветеринарного пункта о состоянии здоровья животных				нет
Срок реализации поступившей продукции		га		
Доверительность поступившей продукции, соответствие нормам		га		
Технологические карты приготовления блюд		га		

Бракеражный журнал с аккордами на пищеблоке и полуфабрикатов	да		
Журнал «С-витаминации»	да		
Журнал органа санитарно-гигиенической оценки качества блюд и кулинарных изделий	да		
Векомость 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 микро травм			нет
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока			есть
Журнал проведения генеральной уборки			есть
Журнал регистрации температурного режима холодильников			есть
Наличие программы производственного контроля	да		
Бытовая комната			
Наличие записных книжек специальной одежды			есть
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников			нет
Наличие шкафа для хранения специальной одежды			нет
Внешний вид сотрудников с точки зрения внешнего вида, аккуратности, расставлен ли по своим местам спецодежда			соотв.
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки	да		
Наличие средств индивидуальной защиты на рабочих местах, маркировка уборочного инвентаря, маркировка			есть
Наличие дезинфицирующего средства, сопровождающего документа, маркировка их хранения	да		
Наличие			

В результате проверки установлено:

Состояние столовой и пищеблока удовлетворительное  
В складских помещениях соблюдается правила  
хранения продуктов.

Подписи комиссии:

Председатель комиссии -

Члены комиссии -



Годолобова Е.Н.

ТЕМЕРБАЕВА Д.Н.

Орлова О.В.

Шерба О.С.

Жукевич П.В.

Кирсанова И.И.

Ткаченко В.В.

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