

Акт мониторинга качества питания

Дата 24.10.24

№

Организация образования: КГ № 10 «Север» ОУНП

Поставщик услуги питания:

Комиссия в составе:

Председатель: Голубцова Е.Н.

Члены комиссии: Дюсенцова Е.В., Киреева И.И., Орлова О.В., Щерба О.С., Жукевич П.Ю.,

Ткаченко В.В.

Проведен проверку состояния питания по следующим параметрам:

Показатель	Требует	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям				есть
Качество продуктов питания, используемых, транспортировка, доставка, раздача		да		
Соответствие ежедневного меню перечисленному меню		да		
Соблюдение графика работы столовой		да		
Соблюдение санитарной нормы		да		
Качество пищи и продукции		да		
Наличие контрольного образца				есть
Органолептические свойства приготавливаемой продукции		да		
Соответствие технологической карте		да		
Контроль за взвешиванием и порцией		да		
Наличие раздаточной тары (1 образец)				нет
Наличие раздаточной тары (2 образец)				нет
Наличие раздаточной тары (3 образец) - определено службой санитарно-эпидемиологической службы				нет
Состояние раздаточной тары (запрещено использование гладных)				нет
Наличие посуды, используемой для подачи горячих напитков (подогрев посуды осуществляется в эрленмейерах)		да		
Виды тары (стаканы, чашки)		да		
Наличие столовой посуды, используемой для подачи напитков (чай, кофе, сок, компот)		да		
Наличие посуды, используемой для подачи десертов (пирожки, печенье, конфеты, фрукты)				нет

Организация приема пищи

Количество посудомыльных машин				54
Количество раковин для мытья посуды				2
Наличие мыла				есть
Наличие сушило				есть
Состояние мебели				уб.
Средства для обработки столов	да			
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов				уб.
Достаточность и наличие занесенного комплекта посуды				есть
Санитарное состояние столовой				уб.
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 вентиляции	да			
Наличие нагретых поверхностей, горячих поверхностей, ванн, душевых кабин, стиральных машин, работающих в режиме нагрева				есть
Наличие условий для мытья и обработки столовой и кухонной посуды				есть
Наличие мощных сушилок				есть
Методы хранения и маркировки пищевых средств для мытья посуды, тары, инвентаря	да			
Состояние систем кондиционирования	да			
Наличие средств для уборки полов				есть
Наличие ёмкостей для хранения отходов				есть

Маркировка емкостей для сбора пищевых отходов		да		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатывается и кто ответственный)				25-27 И.И.И.
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 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				удов.
Наличие изготовления, реализации и использования запрещенных продуктов				нет
Холодильники				
Маркировка оборудования на холодильном оборудовании				есть
Наличие термометров				есть
Соблюдение товарного соседства		да		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания				есть
Санитарное состояние холодильного оборудования				удов.
Наличие изготовления, реализации и использования запрещенных продуктов				нет

Содержание книги

Пароходный транспорт

га

Судовые перевозки

га

Судовые перевозки

га

Навигационные средства

с.с.м.

Судовые перевозки

га

Судовые перевозки

с.с.м.

Судовые перевозки

с.с.м.

Судовые перевозки

га

Судовые перевозки

Судовые перевозки

га

Судовые перевозки

га

Судовые перевозки

га

Судовые перевозки

га

Судовые перевозки

га

с.с.м.

с.с.м.

с.с.м.

га

га

га

Бракеражный журнал с кордонными печатями пищевой продукции и полуфабрикатов	га		
Журнал «С-витаминизация»	га		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий	га		
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	га		
Идентификация у работников пищеблока посторонних предметов, гнойно-язвенных 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	га		
Бытовая комната			
Наличие записных книжек в личной одежде			есть
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников			нет
Наличие шкафа для хранения специальной одежды			нет
Внешний вид сотрудников столовой (стиль формы, аккуратность, работоспособность в полном комплекте спец. одежды)			соотв.
Уборочный инвентарь, их доступность, 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:

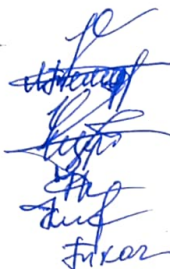
Состояние столовой и пищеблока удовлетворительное

В складских помещениях соблюдаются правила хранения продуктов.

Подписи комиссии:

Председатель комиссии -

Члены комиссии -



Голодובה Е. П.

ТЕМЕРБАЕВА Л. Н.

Орлова О. В.

Шерон О. С.

Зукеев И. В.

Кирсанова И. Л.

Гавришкова В.

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