

АКТ мониторинга качества питания

Дата 8.11.24

№

Организация образования КГУ «Общая ОШ №

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

Председатель-Гололобова Е.И.,

Члены комиссии - Дюбенцова Т.В., Кирсанова И.Л., Орлова О.В., Щерба О.С., Жукевич Н.Ю.,

Ткаченко В.В.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требует	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям				есть
Качество продуктов питания, условий транспортировки, доставки, реализации		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 блока				нет
Линия раздачи (мармиты) 2 блока				нет
Линия раздачи (мармиты) 3 блок (запрещено остужать в алюминиевой посуде)				нет
Состояние посуды (запрещено использование тарелок)				нет
График работы кухонной столовой (мармитовый блок) (на плане кухни и хранении посуды и тарелок)		да		
Витаминизация блюда		да		
Наличие и соответствие рекомендаций по гигиеническим требованиям к условиям				нет

Организация приема пищи

Количество посадочных мест				54
Количество раковин для мытья рук				2
Наличие мыла				есть
Наличие сушилок				есть
Состояние мебели				уб.
Средства для обработки посуды		га		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов				уб.
Доступность и состояние мыльной воды, комплекта посуды				есть
Санитарное состояние столовой				уб.
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		га		
Состояние помещений пищеблока				
Наличие ввески «Противодействие посудной»				есть
Неправильность систем горячего и холодного водоснабжения, водопроводных систем		га		
Неправильность систем водопровода		га		
Неправильность систем канализации		га		
Неправильность систем освещения		га		
Наличие в помещениях запыленности, сырости, световых бликов, световых бликов и других вредных воздействий				есть
Наличие условий для мытья и обработки посуды в отдельной раковине в посудомоечной машине				есть
Наличие условий для мытья и обработки посуды в отдельной раковине в посудомоечной машине				есть
Условия хранения и маркировки посуды				
Свободный доступ к посудомоечной машине		га		
Наличие сертификатов на мойку посуды		га		
Наличие сертификатов на мойку посуды				есть
Наличие сертификатов на мойку посуды				есть

Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		да		
Обработка емкостей для пищевых отходов (вымывание, дезинфекция, просушка)				да-2П К.А.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, в товарниках, 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, в товарниках, в маркированных емкостях на поддонах		да		
Санитарное состояние складов				удов.
Наличие и изготовление этикеток и использование запрещенных блочных 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				удов.
Наличие и изготовление этикеток и использование запрещенных блочных продуктов				нет

Условия и правильность хранения суточных проб		да		
Варочный цех (Горячий цех)				
Маркировка оборудования и инвентаря		да		
Неправильность и состояние электрооборудования		да		
Наличие засорения, наличие резиновых ковриков				есть
Срок службы механической выжимки (выжимки)		да		
Санитарное состояние				угов.
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		
Хранение и использование яиц				
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		
Документы				
Договора с поставщиками продовольственных товаров				есть
Уведомление (разрешение) на перевозку продуктов на автотранспорте				есть
Сертификаты, декларации о соответствии				есть
Срок реализации поступившей продукции		да		
Доброе качество поступившей продукции, соответствие нормам		да		
Технологические карты приготовления блюд		да		

Бракеражный журнал с аккордами о порядке санитарной продукции и подуфабрикатов	да		
Журнал «С-витаминация»	да		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий	да		
Ведомость контроля за выполнением норм санитарной 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 микротравм			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 запасных комплектов спецодежды			есть
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников			нет
Наличие шкафа для хранения санитарной одежды			нет
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, отсутствие лишнего в полном комплекте спецодежды)			есть
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			

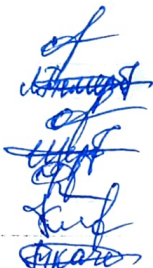
В результате проверки установлено:

Составные столовые и пищеблоке удовлетворительные  
В складских помещениях соблюдаются правила  
хранения продуктов.

Подписи комиссии:

Председатель комиссии -

Члены комиссии -



Голодцова Е.Н.

ТЕМЕРБАЕВА А.Н.

Орлова О.В.

Шерба О.С.

Жукевич Н.В.

Кирсанова И.А.

Ткаченко В.В.

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