

АКТ мониторинга качества питания

Дата 08.12.2024г.

№ _____

Организация образования КГУ «Десная ОСШ»

Поставщик услуги (при наличии) _____

Комиссия в составе:

Председатель-Голоубова Е.Н.

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

Ткаченко В.В.

Провести проверку сто-ового пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуетя	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 приобретенной продукции		да		
Соответствие технологической карте		да		
Контрольное взвешивание 10 порций		да		
Линия раздачи (мармиты) 1-й полдник				нет
Линия раздачи (мармиты) 2-й полдник				нет
Линия раздачи (мармиты) 3-й полдник (запрещено обслуживать в алюминиевой посуде)				нет
Состояние разносов (запрещено использование вилочных)				нет
Правильность хранения столовых приборов (наличие касет и хранение ложек, вилок руками вверх)		да		
Витамины в линии блюда		да		
Наличие и состояние, реализация и соблюдение санитарных требований к продуктам				нет

Организация приема пищи

Количество посадочных мест				54
Количество раковин для мытья рук				2
Наличие мыла				есть
Наличие сушилок				есть
Состояние моек				есть
Средства для обработки столов			га	есть
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов				есть
Достаточность и наличие запятого комплекта посуды				есть
Санитарное состояние столовой				есть
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)				есть
Состояние помещений пищеблока			га	
Наличие вывески "Правила мытья посуды"				есть
Неправильность систем горячего и холодного водоснабжения, водопроводных сетей			га	
Неправильность систем водоотведения			га	
Неправильность систем отопления			га	
Неправильность систем освещения			га	
Наличие на пищеблоке защитной арматуры на светильниках, световых люках с надлежащим исполнением				есть
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отделочных кухонных посуды				есть
Наличие моющих средств				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 емкости для сбора канализационных отходов				есть

54

Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		да		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)				Х.Ж.К ДЖ-2П
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 и изготовление, реализация и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
Холодильники				
Маркировка и маркировка 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 и изготовление, реализация и использование запрещенных блюд и продуктов				нет

Условия и правильность хранения продуктов	ga		
Варочный цех (Горячий цех)			
Маркировка оборудования и инвентаря	ga		
Неправильность и состояние электрооборудования	ga		
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков			ecm
Состояние механической вентиляции (вытяжки)	ga		
Санитарное состояние			yg
Наличие и изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов			ncm
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение этики и производственной этикетки сотрудников столовой	ga		
Хранение и использование яиц			
Наличие в холодильнике достаточных емкостей для хранения	ga		
Условия хранения яиц	ga		
Гибкость с маркировкой для мытья и обработки яиц	ga		
Средство для мытья яиц	ga		
Наличие бактериальной лампы	ga		
Документы			
Договора с поставщиками и бюджет питания			ecm
Медицинские разрешения на использование продуктов питания			ecm
Сертификаты на продукцию			ecm
Срок реализации доставляемых продуктов	ga		
Доброты, этикетки, сертификаты на продукты питания	ga		
Технологические карты при разработке меню	ga		

Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		gr		
Журнал «С-витаминизации»		gr		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		gr		
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		gr		
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микроtraвм				нет
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока				есть
Журнал проведения генеральных уборок				есть
Журнал регистрации температурного режима холодильников				есть
Наличие программы производственного контроля		gr		
Бытовая комната				
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, работающий ли в полном комплекте спецодевжды)				есть
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		gr		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки				есть
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов, условия для их хранения.		gr		
Итого				

В результате проверки установлено:

Состояние столовой и пищеблока удовлетворительно.
В складских помещениях содержатся излишки
храняемые продукты.

Подписи комиссии:

Председатель комиссии -

Члены комиссии -

Рудобова
Тембаева
Орлова
Шерба
Жукенко
Киреева
Евдокимова

Рудобова Е. В.

ТЕМБАЕВА Л. Н.

Орлова О. В.

Шерба О. А.

Жукенко И. В.

Киреева Н. П.

Евдокимова В. В.

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