

Акт мониторинга качества питания

Дата 22.11.2024

№ _____

Организация образования: КГУ «Искра» ОСШ»

Наставник услуги (при наличии) _____

Комиссия в составе:

Председатель: Голодובה Е.П.

Члены комиссии: ТЕМЕРБАЕВА Л.Н., Кирсанова И.Л., Орлова О.В., Щерба О.С., Жукевич Н.Ю.,

Ткаченко В.В.

Провели проверку столовой пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требование	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям				нет
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		да		
Соответствие ежедневного меню перенективному меню		да		
Соблюдение графика работы столовой		да		
Организация питьевого режима		да		
Качество готовой продукции		да		
Наличие контрольного блока				нет
Органолептические свойства приготовленной продукции		да		
Соответствие технологической карте		да		
Контрольное взвешивание 10 порций		да		
Линия раздачи (мармиты) 1 блок				нет
Линия раздачи (мармиты) 2 блок				нет
Линия раздачи (мармиты) 3 блок (запрещено обслуживать на поминтовой посуде)				нет
Состояние разноса (запрещено использовать разносы)				нет
Правильность хранения столовых приборов (наличие касет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		да		
Витаминизация блюд		да		
Наличие изготовления, реализации и использования запрещенных продуктов				нет

Организация приема пищи

Количество посадочных мест				54
Количество раковин для мытья посуды				2
Наличие мыла				есть
Наличие сушителей				есть
Состояние мебели				угб.
Средства для обработки столов		да		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов				угб.
Достаточность и наличие запаса в комплекте посуды				есть
Санитарное состояние столовой				угб.
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 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				есть
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		да		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		да		
Наличие сертификатов на химические средства				есть
Наличие ёмкостей для сбора пищевых отходов				есть

Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		да		.
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатывается и кто ответственный)				К.И.К., Д.В.-А.Г.
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 тарях, подтоварниках - в маркированных емкостях на поддонах		да		
Санитарное состояние складов				удов.
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и 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 изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет

Условия и правильность хранения суточных проб		да		
Варочный цех (Горичный цех)				
Маркировка оборудования и инвентаря		да		
Правильность и состояние электрооборудования		да		
Наличие заземления, наличие резиновых коврик				есть
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		да		
Санитарное состояние				удов.
Наличие и приготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
Наличие условий для мытья посуды вручную персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников		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		
Средства для мытья яиц		да		
Наличие дезинфицирующих средств		да		
Документы				
Договора с поставщиками продукции питания				есть
Уведомление (разрешение) на перевозку грузовиков на автотранспорте				есть
Сертификаты, декларации о соответствии				есть
Срок реализации продукции за продуктами				есть
Добротность, свежесть, целостность продукции		да		
Соблюдение сроков годности и хранения продукции		да		
Соблюдение сроков хранения продукции		да		

Бракеражный журнал с корпоративными и пищевой продукции и полуфабрикатов		ga		
Журнал «С-витаминация»		ga		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		ga		
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		ga		
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, т.е. в личных вещных мешках и сумках				нет
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока				есть
Журнал проведения генеральных уборок				есть
Журнал регистрации температурного режима холодильников				есть
Наличие программы производственного контроля		ga		
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, работоспособность в полном комплекте спецодежды)				есть.
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		ga		
Наличие отдельного помещения (специальных мест для хранения уборочного инвентаря, маркировка)				есть
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов, условия для их хранения.		ga		
Итого				

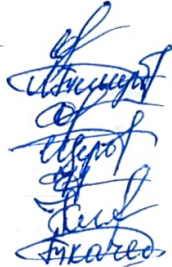
В результате проверки установлено:

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

Подпись комиссии:

Председатель комиссии:

Члены комиссии:



Сидорова Е. П.

ТЕМЕРБАЕВ И. И.

Орлова О. В.

Щерба О. С.

Жукевич Н. Ю.

Кирсанова И. Е.

Трапезин В. В.

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