

АКТ мониторинга качества питания

Дата **22.11.2024г.**

№ _____

Организация образования: КГУ «Лицей» О/С Ш-

Поставщик услуг питания: _____

Комиссия в составе:

Председатель: Голубова Е.Н.

Члены комиссии: Дюсенова Т.Б., 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, условия их транспортировки, доставки, расфасовки		да		
Соответствие ежедневного меню директивному меню		да		
Соблюдение графика работы столовой		да		
Организация пищевого режима		да		
Качество готовой продукции		да		
Наличие контрольного блюда				есть
Органолептические свойства приготовленной продукции		да		
Состояние посуды, местонахождение		да		
Контрольное взвешивание 10 порций		да		
Линия раздачи (мармиты) 1 блок				нет
Линия раздачи (мармиты) 2 блок				нет
Линия раздачи (мармиты) 3 блок (запрещено остужать в непроветриваемой комнате)				нет
Состояние разноев (запрещено использование вкладышей)				нет
Наличие и состояние посуды, используемой для приготовления пищи, соблюдение правил ее хранения		да		
Витамины в пищеблоке		да		
Наличие приготовления, реализации и использования запрещенных блюд и напитков				нет

Организация приема пищи

Количество посадочных мест				59
Исходные условия размещения				2
Наличие мебели				есть
Наличие стульев				есть
Состояние мебели				есть
Средства для обработки столов				есть
Состояние столов и кухонной посуды, столовых приборов	да			есть
Доступность и наличие тарелок, чаш, блюд, посуды				есть
Соблюдение сроков хранения				есть
Уборочные работы, санитарное состояние помещений				есть
Состояние помещений пищеблока	да			
Наличие шкафов, Права доступа, уборка				есть
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, канализации	да			
Исправность систем водопровода	да			
Исправность систем отопления	да			
Исправность систем вентиляции	да			
Исправность систем электроснабжения	да			
Наличие и состояние светильников, розеток, выключателей, световых приборов, осветительных приборов				есть
Наличие условий для мытья и обработки столов и посуды, посуды, посуды				есть
Наличие холодильных устройств				есть
Условия хранения и маркировки пищевых средств, посуды, тары, тары	да			
Соблюдение сроков хранения пищевых средств	да			
Наличие сертификатов на пищевые средства				есть
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов				есть

Маркировка емкостей для сбора пищевых отходов		да		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываемся и кто ответственны?)				Е.И.С. А.В.-А.В.
Соблюдение точности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		да		
Наличие графика уборки				нет
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				нет
Хранение овощей в ящиках, подтоварниках, в маркированных емкостях на поддонах		да		
Санитарное состояние складов				удов.
Наличие и состояние, реализация и использование запрещенных видов продуктов				нет
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования				нет
Наличие термометров				нет
Соблюдение товарного соседства		да		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания				нет
Санитарное состояние холодильного оборудования				удов.
Наличие и состояние, реализация и использование запрещенных видов продуктов				нет

Условия и правильность хранения съёмных проб		ga		
Варочный пех (Горелый пех)				
Маркировка оборудования (штемпель)		ga		
Неправильность и состояние электрооборудования		ga		
Наличие заземления на штепсельных ковриках				есть
Состояние механической волатильности (связки)		ga		
Санитарное состояние				суб.
Наличие и подготовка, реализации и использование запрещённых продуктов				нет
Правила хранения, транспортировки, перемещения. Соблюдение дистанции от работающих аппаратов, стоков		ga		
Хранение и использование яиц				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		ga		
Условия хранения яиц		ga		
Ёмкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		ga		
Средство для мытья яиц		ga		
Наличие бактерий и яиц лямблий		ga		
Документы				
Договоры с поставщиками продуктов питания				есть
Уведомление о направлении на перевозку продуктов на автотранспорте				есть
Сертификаты, декларации о соответствии				есть
Срок реализации поступившей продукции		ga		
Добродобросовестность поступившей продукции, соответствие нормам		ga		
Технологические карты приготовления блюд		ga		

Бракеражный журнал с аккордами утилей пищевой продукции и подуфабрикатов		ga		
Журнал «С-витаминозация»		ga		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		ga		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ месяц _____ г.				есмб
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		ga		
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микро травм				нет
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока				есмб
Журнал проведения генеральных уборок				есмб
Журнал регистрации температурного режима холодильников				есмб
Наличие программы производственного контроля		ga		
Бытовая комната				
Наличие запасных комплектов специальной одежды				есмб
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников				нет
Наличие шкафа для хранения специальной одежды				нет
Внешний вид сотрудников с/у.с.б. (чистота формы, аккуратность, представление в полном комплекте спецодежды)				есмб
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		ga		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки				есмб
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Удочная для их хранения.		ga		
Итого				

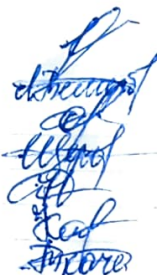
В результате проверки установлено:

Состояние столовой и пищеблока удовлетворительное
В складских помещениях содержатся излишки
кратенные продукты.

Подпись комиссии:

Председатель комиссии:

Члены комиссии -



Голованова Е. П.

ТЕМЕРБАЕВА А. Н.

Орлова О. В.

Щерба О. С.

Жукевич Н. Ю.

Кирсанова Н. П.

Екельчикова В. В.

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