

АКТ мониторинга качества питания

Дата 08.02.2022г.
 № 19

Организация образования КГУ «Гимназия имени К.Сатпаева»

Поставщик услуги (при наличии) ИП «Ким»

Комиссия в составе:

директор КГУ Гимназия им. К. Сатпаева - Мисюриня Н.М.; зам. дир. по ВР - Миль О.Г.; зам. дир. по ВР - Аширова Г.В.; мед. работник - Мещерява И.И.; соц. пер. - Федосеев С.В.; Председатель ПС - Манешаева И.И.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		✓		<i>Беспробное</i>
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		✓		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		✓		
Соблюдение графика работы столовой		✓		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		✓		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		✓		<i>ассертируется</i>
Организация питьевого режима		✓		
Качество готовой продукции		✓		
Наличие контрольного блюда		✓		
Органолептические свойства приготовленной продукции		✓		
Соответствие технологической карте		✓		
Контрольное взвешивание 10 порций		✓		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо		—		<i>не используется</i>
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо		—		— // —
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		—		— // —

Состояние разносов (запрещено использование влажных)		✓		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		✓		
Витаминизация блюда		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов			<i>не проверяли</i>	
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием			<i>не проверяли</i>	
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест				
Количество раковин для мытья рук		4		
Наличие мыла		✓		
Наличие сушилок		2		
Состояние мебели		✓		
Средства для обработки столов		✓		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		✓		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		✓		
Санитарное состояние столовой		✓		<i>краски на стенах</i>
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		✓		
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		✓		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		✓		
Исправность систем водоотведения		✓		
Исправность систем отопления		✓		

Исправность систем освещения		✓		
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влаго-защитным исполнением		✓		
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		✓		
Наличие моющих средств		✓		
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		✓		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		✓		
Наличие сертификатов на моющие средства		✓		
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		✓		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		✓		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		✓		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		✓		
Наличие графика уборки		✓		
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склады				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		✓		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе		✓		
Соблюдение товарного соседства		✓		

Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		✓		
Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных емкостях на поддонах		✓		
Санитарное состояние складов		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		<i>не проверяли</i>		
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		✓		
Наличие термометров		✓		
Соблюдение товарного соседства		✓		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		✓		
Санитарное состояние холодильного оборудования		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		<i>не проверяли</i>		
Условия и правильность хранения суточных проб		✓		
Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Санитарное состояние		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		<i>не проверяли</i>		
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Санитарное состояние		✓		

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		не выявлено		
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Санитарное состояние		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		не выявлено		
Хлебный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		✓		
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		✓		
Санитарное состояние		✓		
Наличие запрещенных продуктов		не выявлено		
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Исправность и состояние электрооборудования		✓		
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		✓		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		✓		
Санитарное состояние		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		не выявлено		
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		✓		
Хранение и использование яиц				

Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		✓		
Условия хранения яиц		✓		
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		✓		
Средство для мытья яиц		✓		
Наличие бактерицидной лампы		✓		
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		✓		
Наличие ценников		✓		
Соблюдение условий хранения		✓		
Соблюдение условий и сроков реализации		✓		
Санитарное состояние		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		не выявлено		
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		✓		
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		✓		
Сертификаты, декларации о соответствии		✓		
Срок реализации поступившей продукции		✓		
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		✓		
Технологические карты приготовления блюд		✓		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		✓		
Журнал «С-витаминизации»		✓		

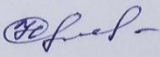


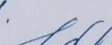
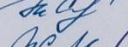
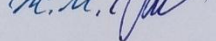
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий	✓			
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>02</u> месяца <u>22</u> г.	✓			
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения	✓			
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм	<i>не выявлено</i>			
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока	✓			
Журнал проведения генеральных уборок	✓			
Журнал регистрации температурного режима холодильников	✓			
Наличие программы производственного контроля	✓			
Бытовая комната				
Наличие запасных комплектов специальной одежды	✓			
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников	✓			
Наличие шкафа для хранения специальной одежды	✓			
Душевая комната, санузел	✓			
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)	<i>Заменяете по новому внешнего вида сотрудников.</i>			
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки	✓			
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки	✓			
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.	✓			

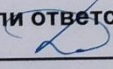
Наличие москитной сетки				
Итого				

В результате проверки установлено:

На момент проверки в столовой обнаружены столы не
были накрыты (крошки на столах между контоками). Также
было сделано замечание по поводу внешнего вида сотрудников.
 Замечания устранены.

Подписи комиссии:

Мисюрина Н.М. 
 Мили Д.Г. 
 Аменова Г.Б. 
 Манорова Л.И. 
 Перосев С.В. 
 Шапсидова Н.М. 

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