

АКТ мониторинга качества питания

Дата 09.01.2023г.
 № 8

Организация образования КГУ «Гимназия имени К.Сатпаева»
 Поставщик услуги (при наличии) ИП «Калимбетов»
 Комиссия в составе:

Алимуралиев В.Н. - директор КГУ, Санитария и К.Сатпаева; Чановичева К.И. -
инспектор ИС; Ахмедова Г.В. - зам. дир. по ВР; Мухометов А.Т. - зам.
дир. по ВР; Ахмедова Г.В. - зам. дир. по УР; Перосеев С.В. -
зам. дир.; Салимжанов А.Б. - зам. дир.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		✓		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		✓		качество продуктов питания соответствует нормам
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		✓		необходимо продолжать работу на крайнем уровне
Соблюдение графика работы столовой		✓		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		✓		интервал соблюдается
Наличие утвержденного прайса на свободное меню				необходимо утвердить прайс на свободное меню на сайте
Организация питьевого режима		✓		
Качество готовой продукции		✓		хорошее
Наличие контрольного блюда		✓		выделено специальное место для контрол. блюда
Органолептические свойства приготовленной продукции		✓		
Соответствие технологической карте		✓		
Контрольное взвешивание 10 порций		✓		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо				отсутствует
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо				отсутствует
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)				отсутствует

Состояние разносов (запрещено использование влажных)	✓	Использовать только сухие тарелки	
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)	✓		
Витаминация блюда		Морковь с витаминизацией салата	
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		не выявлено	
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		не выявлено	
Организация приема пищи			
Количество посадочных мест			
Количество раковин для мытья рук	4	через бортик в столбе	
Наличие мыла	✓		
Наличие сушилок	2	электросушилки	
Состояние мебели	✓		уровнировки
Средства для обработки столов	✓		Добавить маркировку
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов	✓		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды	✓		
Санитарное состояние столовой	✓		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)	✓		Маркировка
Состояние помещений пищеблока			
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		нет	
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		✓	Маркировка	
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)				
Соблюдение сроков хранения моющих средств		✓		
Наличие сертификатов на моющие средства			Внесены в документацию архивированы	
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		✓		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		✓		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		✓		кур. раб.
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		✓		
Наличие графика уборки			Внесены 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 ёмкостях на поддонах		✓	Добавить маркировку	
Санитарное состояние складов		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		не выявлено		
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		не выявлено		
Условия и правильность хранения суточных проб		✓		
Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		не выявлено	не маркировано	
Санитарное состояние		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		не выявлено		
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		маркировка!		
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		готовится резиновые коврики		
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		соблюдается		
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		Бактерицидной лампы нет	
Буфет			
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		заверить нормами ассортимента реализуемой продукции	
Наличие ценников		добавить ценники	
Соблюдение условий хранения	✓		
Соблюдение условий и сроков реализации	✓		
Санитарное состояние	✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		не вводятся	
Документы			
Договора с поставщиками продуктов питания		есть не все договора	
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		подготовлено уведомление	
Сертификаты, декларации о соответствии		есть не все сертификаты	
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>01</u> месяц <u>23</u> г.	всех керасов		
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	нет		
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока	✓		
Журнал проведения генеральных уборок	записи журнал		
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)	✓		
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:

В результате проверки пищеблока КУ «Гимназия им. К. Сатиева» установлено, что качество продукции хорошее. Недостатки выявлены в маркировке при закупке мяса, птицы, маршировка, сертификаты. Также рекомендовано провести генеральную уборку помещений, обеспечить все необходимые условия на пищеблоке.

Подписи комиссии:

Абдулхаев Б. И.
Алиев Г. Б.
Исмаилов С. Р.
Алиев А. Р.
Самширов А. В.
Алиев С. В.
Маммаева Ж. М.

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

Ковкина Д. Р.