

АКТ мониторинга качества питания

Дата 30.01.2013г.

№ 9

Организация образования КГУ «Гимназия имени К.Сатпаева»

Поставщик услуги (при наличии) ИП «Калимбетов»

Комиссия в составе:

Курманов В.Н. - председатель комиссии, Шапшапов Н.М. - председатель ПС,
Алимов Г.Б. - зам. дир. по ВР; Мин Д.Т. - зам. дир. по ВР
Душманов С.В. - зам. дир. по УР; Сагымбаев А.В. - зам. дир. по УР;
Мусаев С.В. - соч. пер.

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		✓		
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		✓		
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		отсутствует		
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо		отсутствует		
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		отсутствует		

Состояние разносов (запрещено использование влажных)		✓		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		✓		
Витаминация блюда		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		не выполняю		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		не выполняю		
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		✓		
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, гидрометра 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	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	✓		
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 выполняются		
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Санитарное состояние		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		не выполняются		
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 выполняются		
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 выполняются		
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 введены		
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		✓		
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		✓		
Сертификаты, декларации о соответствии		не все		
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.	✓		
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения	нет замечаний		
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм	нет		
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)	✓		
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:

*Все не все сертификаты на товары
заказаны устарели*

Подписи комиссии:

*Кургуланов Б.И. [подпись]
Мамашова З.С. [подпись]
Мини А.Г. [подпись]
Ахмедова Г.Б. [подпись]
Самшурбаева А.В. [подпись]
Гусеница А.В. [подпись]
Персид С.А. [подпись]*

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