

АКТ мониторинга качества питания

Дата 01.09.2021г.

№ 1

Организация образования КГУ «Гимназия имени К.Сатпаева»

Поставщик услуги (при наличии) ИП «Ким»

Комиссия в составе:

Председатели комиссии, дир. КГУ Гимназия им. К.Сатпаева - Мисюрина Н.М.;
Зам. по ВР - Ашимова Г.В.; Монарова Л.И. - мед. работник; Федосеев С.В. - зам. дир.
Манашичева Ж.Ч. - зам. зав. каф. ПС; зам. по УР - Луговая А.В.;
Кудряк А.С. - зам. през. ПС

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		Беспроблемно
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		спец. машина
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		График составлен
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		Интервал 1 урок (45 мин)
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		Привнесено в ассортимент
Организация питьевого режима		+		составлен график, в каждой группе фиксируется в спец. тетра.
Качество готовой продукции		+		фиксируется в спец. тетра.
Наличие контрольного блюда		+		имеется
Органолептические свойства приготовленной продукции		+		Журнал
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		не используется
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо		+		не используется
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо		+		не используется
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		+		не используется

Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминация блюда		+		Витамины С выжарены
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		75		с использованием большой раскладки
Количество раковин для мытья рук		4		перед входом в столовую
Наличие мыла		+		перед входом
Наличие сушилок		+		2 шт.
Состояние мебели		+		уровень выше нормы
Средства для обработки столов		+		"Асепаб"
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		уровень норма
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		+		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		определенное место для хранения маркиру
Состояние помещений пищеблока все системы в исправном состоянии				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		+		как раковина
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		+		
Исправность систем водоотведения		+		
Исправность систем отопления		+		

Исправность систем освещения		+		имеется люминесцент
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влаго-защитным исполнением		+		
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		+		для большой посуды - ванна для мелкой - раковина
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)		+		Кух. работники моющие ср-ва из пром. аптеки
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		
Наличие графика уборки		+		Журнал
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склады				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		+		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе		+		термометр.
Соблюдение товарного соседства		+		

Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		+		
Санитарное состояние складов		+		хорошо
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		—		не выявлено
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		+		
Наличие термометров		+		имеется
Соблюдение товарного соседства		+		соблюдается
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Санитарное состояние холодильного оборудования		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		—		
Условия и правильность хранения суточных проб		+		в холодильнике
Мясной цех	<i>Нет, Аварийного кот. Все находится в другом помещении</i>			
Маркировка оборудования и инвентаря				
Санитарное состояние				
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				
Овощной цех	<i>Нет</i>			
Маркировка оборудования и инвентаря				
Санитарное состояние				

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				
Мучной цех <i>Нет; Мука стоит на полках</i>				
Маркировка оборудования и инвентаря				
Санитарное состояние				
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				
Хлебный цех <i>Нет; Шпатель полка для хранения хлеба</i>				
Маркировка оборудования и инвентаря				
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		+		<i>раствор уксуса</i>
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба				
Санитарное состояние				
Наличие запрещенных продуктов		-		
Варочный цех <i>Нет</i>				
Маркировка оборудования и инвентаря				
Исправность и состояние электрооборудования				
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков				<i>коврики все есть</i>
Состояние механической вентиляции (вытяжки)				<i>уровневая.</i>
Санитарное состояние				
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		-		<i>не касались</i>
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		+		<i>индивидуальная санит. рукавицы</i>
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		+		Сода мыль.
Наличие бактерицидной лампы		+		
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		+		кредит кассы
Наличие ценников		+		имеется
Соблюдение условий хранения		+		
Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарное состояние		+		хорошее
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		—		не выявлено
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания	—			отсутствуют
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		+		
Сертификаты, декларации о соответствии		+		
Срок реализации поступившей продукции		+		Журнал
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		+		
Технологические карты приготовления блюд		+		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		
Журнал «С-витаминации»		+		

Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		+		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ месяц _____ г.				По приказу исп. вершено в мае
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		—		не выявлено
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		+		кабинет
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		+		буфетная, накрыт
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:

К началу учебного 2021-22 учебного года ставшая ленива к труду. Все находится в исправном состоянии. В пищеблоке имеются москитные сетки на окнах (+ зан). На территории нет соборов с поставщиками продукции питания. Наличие углубления, реакция и использование рацпредложений блюд и закусок не выполняю.

Подписи комиссии:

- Мисюрина Н.М. - [подпись]
- Ашимова Г.Б. [подпись]
- Монорова Л.И. [подпись]
- Лугинская Л.В. [подпись]
- Александров С.В. [подпись]
- Шаншарова Н.М. [подпись]
- Вурик М.С.
- Лугинская Л.В. [подпись]