

### АКТ мониторинга качества питания

Дата 08.09.2021г.

№ 2

Организация образования КГУ «Гимназия имени К.Сатпаева»

Поставщик услуги (при наличии) ИП «Ким»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии, дир. КГУ, Гимназия им. К.Сатпаева - Мисюрина И.М.  
зам. по ВР - Ашимова Т.Б.; Мед.работник - Менорова А.И.; соц.пед. - Черехеев С.В.  
Председатель ПС - Шапошарова А.М.; зам. по УР - Аустина А.В.  
Учитель И.С. - зам. преед. ПС

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

| Показатель  | Требуется | Соответствует | Не соответствует | Примечание           |
|---|-----------|---------------|------------------|----------------------|
| Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям |           | +             |                  | <i>без срока</i>     |
| Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки                     |           | +             |                  |                      |
| Соответствие ежедневного меню перспективному меню   |           | +             |                  | <i>соответствует</i> |
| Соблюдение графика работы столовой  |           | +             |                  | <i>соблюдается</i>   |
| Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам                           |           | +             |                  | <i>соблюдается</i>   |
| Наличие утвержденного прайса на свободное меню  |           | +             |                  | <i>ассортимент</i>   |
| Организация питьевого режима  |           | +             |                  | <i>график</i>        |
| Качество готовой продукции  |           | +             |                  | <i>визу. без пр.</i> |
| Наличие контрольного блюда  |           | +             |                  | <i>имеется</i>       |
| Органолептические свойства приготовленной продукции   |           | +             |                  |                      |
| Соответствие технологической карте  |           | +             |                  |                      |
| Контрольное взвешивание 10 порций   |           | +             |                  |                      |
| Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо   |           | +             |                  |                      |
| 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) |  | + |  |               |
| Витаминация блюда  |  | + |  |               |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                  |  | - |  | не выполняемо |
| Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием                                      |  | - |  |               |

### Организация приема пищи

|  |  |    |  |                                       |
|--|--|----|--|---------------------------------------|
| Количество посадочных мест                                 |  | 75 |  | с возможностью дальнейшей расстановки |
| 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»                                  |  | + |  | как ранее было |
| 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)  |  | + |  |  | Соблюдается |
| Соблюдение сроков хранения моющих средств  |  | + |  |  | Соблюдается |
| 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:<br>- сбора «грязной» столовой посуды<br>- процесса мытья и обработки<br>- хранения чистой столовой посуды |  | + |  |  |             |
| Наличие графика уборки   |  | + |  |  |             |
| <b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>   |  |   |  |  |             |
| <b>Склады</b>  |  |   |  |  |             |
| 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  |  | + |  |  |                |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов |  | - |  |  | не выполняемо  |
| <b>Холодильники</b>   |  |   |  |  |                |
| Маркировка о предназначении холодильного оборудования                         |  | + |  |  |                |
| Наличие термометров   |  | + |  |  |                |
| 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 |
| <b>Мясной цех</b> <i>Все в одном помещении, Ошнельного киб</i>                |  |   |  |  |                |
| Маркировка оборудования и инвентаря   |  |   |  |  |                |
| Санитарное состояние  |  |   |  |  |                |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов |  |   |  |  |                |
| <b>Овощной цех</b> <i>Ошнельного киб. Все в одном помещении</i>               |  |   |  |  |                |
| Маркировка оборудования и инвентаря   |  |   |  |  |                |
| Санитарное состояние  |  |   |  |  |                |

|   |  |  |   |  |                           |
|---|--|--|---|--|---------------------------|
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                                       |  |  |   |  |                           |
| <b>Мучной цех</b> <i>Мука на порцию, вифельного цех</i>   |  |  |   |  |                           |
| Маркировка оборудования и инвентаря   |  |  |   |  |                           |
| Санитарное состояние  |  |  |   |  |                           |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                                       |  |  |   |  |                           |
| <b>Хлебный цех</b> <i>Имеется полка для хранения хлеба</i>  |  |  |   |  |                           |
| 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   |  |  | - |  |                           |
| <b>Варочный цех</b>   |  |  |   |  |                           |
| Маркировка оборудования и инвентаря   |  |  |   |  |                           |
| Исправность и состояние электрооборудования   |  |  |   |  |                           |
| Наличие заземления, наличие резиновых ковриков  |  |  |   |  | <i>Коврики кожаные</i>    |
| Состояние механической вентиляции (вытяжки)   |  |  |   |  | <i>удовлетворительно</i>  |
| Санитарное состояние  |  |  |   |  |                           |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                                       |  |  | - |  |                           |
| Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой |  |  | + |  | <i>опустьшая раковина</i> |
| <b>Хранение и использование яиц</b>   |  |  |   |  |                           |

|   |  |   |  |  |                |
|---|--|---|--|--|----------------|
| Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность  |  | + |  |  |                |
| Условия хранения яиц  |  | + |  |  |                |
| Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц   |  | + |  |  |                |
| Средство для мытья яиц  |  | + |  |  | пищевая сода   |
| Наличие бактерицидной лампы   |  | + |  |  |                |
| <b>Буфет</b>  |  |   |  |  |                |
| 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 проверялось |
| <b>Документы</b>  |  |   |  |  |                |
| 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-витаминации»  |  | + |  |  |                |

Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий

+

Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за \_\_\_\_\_ месяц \_\_\_\_\_ г.

+

сентябрь

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

-

Кем

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

+

камера

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 качества питания нарушения не выявлено. Наличие проблем, реализация и исполнение мероприятий по этому вопросу не выявлено. Качество питания соответствует санитарным нормам.

**Подписи комиссии:**

Мисюрина Н.М. *[Подпись]*

Алимова Г.Б. *[Подпись]*

Менорова Л.И. *[Подпись]*

Лукина А.В. *[Подпись]*

Меросев С.В. *[Подпись]*

Мамсатова И.И. *[Подпись]*

Рудик М.С.

Лукинская О.В. *[Подпись]*