

АКТ мониторинга качества питания

Дата 10.03.2022г.

№ 29

Организация образования КГУ «Гимназия имени К.Сатпаева»

Поставщик услуги (при наличии) ИП «Ким»

Комиссия в составе:

директор КГУ. Гимназия им. К.Сатпаева - Мисюрина А.М.; зам. директора по ВР - Жам Р.Т.; мед. работник - Токорова А.И.; зам. педагога - Федосеев С.В.; зам. директора по УР - Мухомова А.В.; зам. род. комитетом Кайгер А.Т.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		<i>имеется</i>		<i>беспробное</i>
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		<i>+</i>		<i>соответствует требованиям</i>
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		<i>+</i>		<i>соответствует</i>
Соблюдение графика работы столовой		<i>соблюдается</i>		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		<i>+</i>		<i>интервал между приемами 45 мин.</i>
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		<i>+</i>		<i>указано в ассортименте</i>
Организация питьевого режима		<i>+</i>		<i>график</i>
Качество готовой продукции		<i>+</i>		
Наличие контрольного блюда		<i>+</i>		
Органолептические свойства приготовленной продукции		<i>+</i>		
Соответствие технологической карте		<i>+</i>		
Контрольное взвешивание 10 порций		<i>+</i>		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо		<i>есть, но не используется.</i>		
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо		<i>есть, но не используется</i>		
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		<i>есть, но не используется</i>		

Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминизация блюда		+		Муром С- витаминизация
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		не было		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		не было		
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест				
Количество раковин для мытья рук		4		две раковины в столовой
Наличие мыла		+		две раковины
Наличие сушилок		+		две электро-сушилки у входа
Состояние мебели		+		удобная мебель
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		+		удобная мебель
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		маркировка в углу
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		+		над раковиной
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		+		<i>выполняется</i>
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		+		<i>соблюдается</i>
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 точности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		<i>соблюдается</i>
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		+		<i>соблюдается</i>

Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		сроки годности соблюдаются
Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		+		
Санитарное состояние складов		+		удовлетворит.
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		-		запрещенные блюда и продукты на месте - с/я
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		+		
Наличие термометров		+		термометры имеются
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		+		соблюдаются
Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		инвентарь маркирован
Санитарное состояние		+		удовлетворит.
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		-		
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		удовлетворит.

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		-		запрещенные блюда и продукты не используются
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		-		
Хлебный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		инвентарь пронумерован
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		+		1% раствор имеется
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		+		имеется
Санитарное состояние		+		удовлетворит.
Наличие запрещенных продуктов		-		
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		-		на момент проверки никто пока не проверял
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		+		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		+		
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		+		
Хранение и использование яиц				

Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		+		Все документы имеются
Условия хранения яиц		+		
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		+		имеется
Средство для мытья яиц		+		имеется
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		-		
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		+		
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		+		
Сертификаты, декларации о соответствии		+		
Срок реализации поступившей продукции		+		
Доброкачество поступившей продукции, соответствие нормам		+		
Технологические карты приготовления блюд		+		имеется
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.		+		
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		-		
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		+		13 комплектов
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		-		
Душевая комната, санузел		+		(санузел)
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		+		форма чистая
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		+		(нужно обновить)
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:

- По объему с публикацией в региональных сетях просьбы на качество
принятых заявок было получено откликом всем для публикации:
1. Провести профессиональную аудиторию для публикации на интернет-портале и обеспечить в соответствии с требованиями (время)
 2. Все заявки быть переданы своевременно.
 3. Публикации статей должны быть актуальными.
 4. Все принятые заявки должны соответствовать требованиям к содержанию статей.
 5. Обеспечить маркировку на упаковке интернет-портала.

Подписи комиссии:

Мисюрина Н.М. 
 Лилия О.Т. 
 Лусинья А.В. 
 Попорова Л.И. 
 Федосеев С.В. 
 Кайгер Н.Т. 

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