

АКТ мониторинга качества питания

Дата 16.03.2022г.

№ 22

Организация образования КГУ «Гимназия имени К.Сатпаева»

Поставщик услуги (при наличии) ИП «Ким»

Комиссия в составе:

директор КГУ Гимназия им. К.Сатпаева - Миссилова Н.М.; зам. дир. по ВР - Миссилова Г.В.; зам. дир. по ВР - Мим О.Г.; зам. дир. по УР - Миссилова А.В.; зам. завхоза - Мельникова Л.И.; соц. мэр. - Червоненко С.В.; инструктор ПС - Миссилова Г.С.М.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		✓		есть
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		✓		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		✓		не соответствует
Соблюдение графика работы столовой		✓		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		✓		не соответствует в соответствии графика
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		✓		указано в аккордном меню
Организация питьевого режима		✓		не соответствует своевременно
Качество готовой продукции		✓		рабочий
Наличие контрольного блюда		✓		
Органолептические свойства приготовленной продукции		✓		
Соответствие технологической карте		✓		
Контрольное взвешивание 10 порций		✓		не соответствует
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо		не соответствует		
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо		не соответствует		
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		не соответствует		

Состояние разное использование влажных (запрещено)		✓		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		✓		хранить соответствующим образом
Витаминация блюда		✓		мульти с витаминами
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		не соответствует		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		не соответствует		
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест				
Количество раковин для мытья рук				
Наличие мыла		✓		есть, раковин 4 вкл.
Наличие сушилок		✓		2 сушилки в столовую
Состояние мебели		✓		удовлетворит.
Средства для обработки столов		✓		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		✓		мыть-миссия? не удовлетворен
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		✓		
Санитарное состояние столовой				санитария состояние не удовлетворен. Мылка для уборки помещений
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		✓		Содержится
Наличие графика уборки		✓		
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склады				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		✓		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе		✓		Наличие термометра, гигрометра
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 сертификатов уборки помещений		
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 сертификатов уборки		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		не выявлено		
Условия и правильность хранения суточных проб		Содержится		
Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Санитарное состояние		не выявлено		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		не выявлено		
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Санитарное состояние		не выявлено		

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		не работает		
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Санитарное состояние		не по форме		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		не работает		
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 работает		
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 работает		
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		✓		на складе через кассу
Наличие ценников		✓		
Соблюдение условий хранения		✓		
Соблюдение условий и сроков реализации		✓		
Санитарное состояние		предусет уборка		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		не работает		
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		✓		
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		✓		
Сертификаты, декларации о соответствии		✓		
Срок реализации поступившей продукции		✓		
Добркачественность 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>03</u> месяц <u>22</u> -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		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:

В результате проверки, проведенной комиссией по материальной ответственности за государственную пищу, при проведении проверки в различных помещениях, в том числе в столовой, складской комнате, в соответствии с требованиями санитарно-гигиенических норм, выявлено следующее:

Подписи комиссии: колгот, стеллажи, склад, кассовая зона)

Мисюрина Н.М. [Подпись]

Александров Г.Б. [Подпись]

Мам С.Г. [Подпись]

Александров В.В. [Подпись]

Монахова А.И. [Подпись]

Пересев С.В. [Подпись]

Шамшурова Н.М. [Подпись]

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