

АКТ мониторинга качества питания

Дата 19.09.2022

№ 2

Организация образования УГУ, ОШ № 23

Поставщик услуги (при наличии) ШП, Саттубаева М.Б.

Комиссия в составе:

Председатель: Бамшижанова Д.Т.  
Члены комиссии: Ахирьева С.А.; Харинбаева А.Т.;  
Соборовская В.В.; Шанова Т.А.;  
Сердеекина Ю.Ч.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

| Показатель  | Требуется | Соответствует | Не соответствует | Примечание |
|---|-----------|---------------|------------------|------------|
| Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям |           |               |                  | нет        |
| Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки                     |           | да            |                  |            |
| Соответствие ежедневного меню перспективному меню   |           | да            |                  |            |
| Соблюдение графика работы столовой  |           | да            |                  |            |
| Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам                           |           | да            |                  |            |
| Наличие утвержденного прайса на свободное меню  |           |               |                  | нет        |
| Организация питьевого режима  |           | да            |                  |            |
| Качество готовой продукции  |           | да            |                  |            |
| Наличие контрольного блюда  |           |               |                  | нет        |
| Органолептические свойства приготовленной продукции   |           | да            |                  |            |
| Соответствие технологической карте  |           | да            |                  |            |

|  |  |    |  |  |
|--|--|----|--|--|
| Контрольное взвешивание 10 порций  |  | да |  |  |
| Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо  |  |    |  | нет  |
| Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо  |  |    |  | нет  |
| Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо<br>(запрещено остужать в алюминиевой посуде)                   |  |    |  | нет  |
| Состояние разносов (запрещено использование влажных)   |  | да |  |  |
| Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх) |  | да |  |  |
| Витаминация блюда  |  | да |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                  |  |    |  | запрещенных<br>блюд и<br>продуктов<br>нет    |
| Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием                                      |  |    |  | товаров<br>не связанных<br>с питанием<br>нет |
| <b>Организация приема пищи</b>   |  |    |  |  |
| Количество посадочных мест   |  |    |  | 150  |
| Количество раковин для мытья рук   |  |    |  | 3  |
| Наличие мыла   |  |    |  | есть   |
| Наличие сушилок  |  |    |  | есть   |
| Состояние мебели   |  |    |  | удовл.                                       |
| Средства для обработки столов  |  | да |  |  |
| Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов  |  |    |  | удовл.                                       |
| Достаточность и наличие запасного комплекта посуды   |  |    |  | есть   |
| Санитарное состояние столовой  |  |    |  | удовл.                                       |
| Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)                                     |  | да |  |  |

| Состояние помещений пищеблока  |  |    |  |  |
|--|--|----|--|--|
| Наличие вывески «Правила мытья посуды»   |  |    |  | есть   |
| Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей  |  | да |  |  |
| Исправность систем водоотведения   |  | да |  |  |
| Исправность систем отопления   |  | да |  |  |
| Исправность систем освещения   |  | да |  |  |
| Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влаго-защитным исполнением                               |  |    |  | есть   |
| Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды  |  |    |  | есть   |
| Наличие моющих средств   |  |    |  | есть   |
| Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)  |  | да |  |  |
| Соблюдение сроков хранения моющих средств  |  | да |  |  |
| Наличие сертификатов на моющие средства  |  |    |  | есть   |
| Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов  |  |    |  | есть   |
| Маркировка емкости для сбора пищевых отходов   |  | да |  |  |
| 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 |  |    |  | обработка<br>разрешенными<br>средствами<br>лицевыми работниками:<br>Баранцева И. |
| Наличие графика уборки   |  |    |  | есть   |

## Соблюдение условий хранения продуктов

## Склады

|   |  |    |  |                                       |
|---|--|----|--|---------------------------------------|
| Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах                      |  | да |  |                                       |
| Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гидрометра на складе |  | да |  |                                       |
| Соблюдение товарного соседства  |  | да |  |                                       |
| Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания                             |  |    |  | есть                                  |
| Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах          |  | да |  |                                       |
| Санитарное состояние складов  |  |    |  | удовлет.                              |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов         |  |    |  | запрещ.<br>блюд и<br>продуктов<br>нет |
| <b>Холодильники</b>   |  |    |  |                                       |
| Маркировка о предназначении холодильного оборудования                                 |  |    |  | есть                                  |
| Наличие термометров   |  |    |  | есть                                  |
| Соблюдение товарного соседства  |  | да |  |                                       |
| Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания                             |  |    |  | есть                                  |
| Санитарное состояние холодильного оборудования  |  |    |  | удовлет.                              |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов         |  |    |  | запрещ.<br>блюд и<br>продуктов<br>нет |
| Условия и правильность хранения суточных проб   |  | да |  |                                       |

| <b>Мясной цех</b>   |  |    |  |        |
|---|--|----|--|--------|
| Маркировка оборудования и инвентаря   |  |    |  | есть   |
| Санитарное состояние  |  |    |  | удовл. |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов |  |    |  | нет    |
| <b>Овощной цех</b>  |  |    |  |        |
| Маркировка оборудования и инвентаря   |  |    |  | есть   |
| Санитарное состояние  |  |    |  | удовл. |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов |  |    |  | нет    |
| <b>Мучной цех</b>   |  |    |  |        |
| Маркировка оборудования и инвентаря   |  | да |  |        |
| Санитарное состояние  |  |    |  | удовл. |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов |  |    |  | нет    |
| <b>Хлебный цех</b>  |  |    |  |        |
| Маркировка оборудования и инвентаря   |  | да |  |        |
| Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба             |  | да |  |        |
| Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба                                |  | да |  |        |
| Санитарное состояние  |  |    |  | удовл. |
| Наличие запрещенных продуктов   |  |    |  | нет    |
| <b>Варочный цех</b>   |  |    |  |        |
| Маркировка оборудования и инвентаря   |  | да |  |        |
| Исправность и состояние электрооборудования                                   |  | да |  |        |

|   |  |    |  |                                 |
|---|--|----|--|---------------------------------|
| Наличие заземления, наличие резиновых ковриков  |  |    |  | есть                            |
| Состояние механической вентиляции (вытяжки)   |  | да |  |                                 |
| Санитарное состояние  |  |    |  | удовл.                          |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                                       |  |    |  | нет                             |
| Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой |  | да |  |                                 |
| <b>Хранение и использование яиц</b>   |  |    |  |                                 |
| Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность  |  | да |  |                                 |
| Условия хранения яиц  |  | да |  |                                 |
| Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц   |  | да |  |                                 |
| Средство для мытья яиц  |  | да |  |                                 |
| Наличие бактерицидной лампы   |  | ?  |  |                                 |
| <b>Буфет</b>  |  |    |  |                                 |
| Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью                   |  | да |  |                                 |
| Наличие ценников  |  | да |  |                                 |
| Соблюдение условий хранения   |  | да |  |                                 |
| Соблюдение условий и сроков реализации  |  | да |  |                                 |
| Санитарное состояние  |  |    |  | удовл.                          |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                                       |  |    |  | запрещ. блюда и продукты<br>нет |
|   |  |    |  |                                 |

| Документы  |  |    |  |      |
|--|--|----|--|------|
| Договора с поставщиками продуктов питания  |  |    |  | есть |
| Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт   |  |    |  | есть |
| Сертификаты, декларации о соответствии   |  |    |  | есть |
| Срок реализации поступившей продукции  |  | да |  |      |
| Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам   |  | да |  |      |
| Технологические карты приготовления блюд   |  | да |  |      |
| Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов  |  | да |  |      |
| Журнал «С-витаминизации»   |  | да |  |      |
| Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий   |  | да |  |      |
| Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>сентябрь</u> месяц <u>2011</u> г.                                       |  |    |  | есть |
| Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения |  | да |  |      |
| Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм  |  |    |  | нет  |
| Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока   |  |    |  | есть |
| Журнал проведения генеральных уборок   |  |    |  | есть |
| Журнал регистрации температурного режима холодильников   |  |    |  | есть |
|  |  |    |  |      |


|   |  |    |  |                                |
|---|--|----|--|--------------------------------|
| Наличие программы производственного контроля  |  | да |  |                                |
| <b>Бытовая комната</b>  |  |    |  |                                |
| Наличие запасных комплектов специальной одежды  |  |    |  | есть                           |
| Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников   |  |    |  | есть                           |
| Наличие шкафа для хранения специальной одежды   |  |    |  | есть                           |
| Душевая комната, санузел  |  |    |  | есть<br>санузел                |
| Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды) |  |    |  | аккуратности<br>внешний<br>вид |
| Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки   |  | да |  |                                |
| Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки             |  |    |  | есть                           |
| Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.                    |  | да |  |                                |
| Наличие москитной сетки   |  | да |  |                                |
| <b>Итого</b>  |  |    |  |                                |



В результате проверки установлено:

Состояние столовой пищеблока удовлетворительное.  
 В складских помещениях соблюдается условие хранения и товарное соседство. Ежедневное меню соответствует перспективному. Запрещенных блюд и продуктов нет. Выявлена посуда с сколами. Рекомендовано заменить. Соблюдается правило мытья и дезинфекции. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими требованиями.  
 Состояние обеденного зала удовлетворительное.

Подписи комиссии:

Председатель комиссии  Д. Балмуханова  
 Члены комиссии:  
 А. Акирбева  
 А. Каринбаева  
 В. В. Саворовская  
 А. Иванова  
 М. Седукетов

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или  
 ответственный повар (при организации питания организацией образования)  
 ознакомлен Айы Саитбаева М.Б.

(подпись)