

АКТ мониторинга качества питания

Дата 05.10.2022

№ 3

Организация образования ЖГУ "ОМНЗ"

Поставщик услуги (при наличии) ШП "Саттибаева М.Б."

Комиссия в составе:

Председатель: Балимуханова Д.К.

Члены комиссии: Аридиева О.А.; Кэримбаева А.Э.;
Сабировская В.В.; Неаглова А.А.
Залиева Д.А.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

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

| | | | | |
|--|--|----|--|--------------------------------------|
| Контрольное взвешивание 10 порций | | да | | |
| Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо | | | | нет |
| Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо | | | | нет |
| Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (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 | | |
| Витаминизация блюда | | да | | |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | | | запрещено блюд и продукты нет. |
| Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием | | | | нет |
| Организация приема пищи | | | | |
| Количество посадочных мест | | | | 150 |
| Количество раковин для мытья рук | | | | 3 |
| Наличие мыла | | | | есть |
| Наличие сушилок | | | | есть |
| Состояние мебели | | | | удобн. |
| Средства для обработки столов | | да | | |
| Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов | | | | удобн. |
| Достаточность и наличие запасного комплекта посуды | | | | есть |
| Санитарное состояние столовой | | | | удобн. |
| Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения) | | да | | |

| Состояние помещений пищеблока | | | | |
|--|--|----|--|--|
| Наличие вывески «Правила мытья посуды» | | | | нет |
| 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 | | | | нет |
| Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды | | | | нет |
| Наличие моющих средств | | | | нет |
| Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде) | | да | | |
| Соблюдение сроков хранения моющих средств | | да | | |
| Наличие сертификатов на моющие средства | | | | нет |
| Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов | | | | нет |
| Маркировка емкости для сбора пищевых отходов | | да | | |
| Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный) | | | | обработка разрешенными средствами кух.работник: Баранцева Ю. |
| Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды | | да | | |
| Наличие графика уборки | | | | нет |

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 | | да | | |
| Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах | | да | | |
| Санитарное состояние складов | | | | удов. |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | | | нет |
| Холодильники | | | | |
| Маркировка о предназначении холодильного оборудования | | да | | |
| Наличие термометров | | | | есть |
| Соблюдение товарного соседства | | да | | |
| Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания | | да | | |
| Санитарное состояние холодильного оборудования | | | | удов. |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | | | нет |
| Условия и правильность хранения суточных проб | | да | | |

| Мясной цех | | | | |
|---|--|----|--|--------|
| Маркировка оборудования и инвентаря | | да | | |
| Санитарное состояние | | | | удовл. |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | | | нет |
| Овощной цех | | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря | | да | | |
| Санитарное состояние | | | | удовл. |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | | | нет |
| Мучной цех | | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря | | да | | |
| Санитарное состояние | | | | удовл. |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | | | нет |
| Хлебный цех | | | | |
| 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 |
| Варочный цех | | | | |
| 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 | | | | есть |
| Хранение и использование яиц | | | | |
| Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность | | | | есть |
| Условия хранения яиц | | да | | |
| Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц | | | | есть |
| Средство для мытья яиц | | | | есть |
| Наличие бактерицидной лампы | + | | | |
| Буфет | | | | |
| 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 | | | | 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 | | | | есть |
| 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>октябрь</u> месяц <u>2012</u> г. | | | | есть |
| Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения | | | | есть |
| 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 | | |
| Бытовая комната | | | | |
| 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 санузел |
| Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды) | | да | | |
| 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 | | | | есть |
| Итого | | | | |

В результате проверки установлено:

Состояние столовой пищеблока удовлетворительное.
На продуктах питания имеются сроки годности.
Продукты качественные, соответствуют требованиям
качества продукта. Ежедневное меню соответствует
перспективному. Проводится организационная
оценка качества блюд и кулинарных изделий.
Соблюдаются условия хранения и сроки реализации
буфетной продукции и продуктов питания.
Хранение сытных пред соответствует
требованиям нормативно-технической документации.
Запрещенной пищи и продуктов нет.

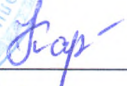
Подписи комиссии:

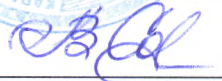
Председатель комиссии: 

Д. Бамуканова

Члены комиссии: 


О. Ахмедова

 А. Каримбаева

 В. Савровская

 А. Иванова

 Д. Кашеева

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

(подпись)