

АКТ мониторинга качества питания

Дата 01.09.2022г.

№ 1

Организация образования КГУ «Гимназия имени К.Сатпаева»

Поставщик услуги (при наличии) ИП «Ким»

Комиссия в составе:

Нурмуханов Б.Н. – председатель комиссии; Шапошатова Ж.М. – председатель ПС; Ашенова Г.Б. – зам. дир. по ВР; Тим О.Г. – зам. дир. по ВР; Лустина А.В. – зам. дир. по УР; Федосеев С.В. – соц. пед.; Саттибаева А.Б. – мед. работник; Лучинская О.В. – за. производства

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Треб уется	Соот ветст вует	Не соот- ветств ует	Примечани е
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		✓		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		✓		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		✓		
Соблюдение графика работы столовой		✓		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		✓		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		✓		
Организация питьевого режима		✓		
Качество готовой продукции		✓		
Наличие контрольного блюда		✓		
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)		✓		

Неправильность хранения столовых приборов (наличие кассет и значение ложек, вилок ручками вверх)		✓		
Витаминация блюда		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		-		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		-		
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест				
Количество раковин для мытья рук		4		
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		✓		
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»		✓		
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		✓		
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		✓		
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		✓		
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		✓		

Наличие термометров		✓		
Соблюдение товарного соседства		✓		
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		✓		
Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Санитарное состояние		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		-		
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Санитарное состояние		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		-		
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Санитарное состояние		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		-		
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		-		

Барочный 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		-		
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		✓		
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	✓		
Доброкачественность 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>09</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	—		
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:
 Рекомендации: провести генеральную уборку на кухне, помыть всю документацию,

Подписи комиссии:
 Курмуханов Б.Н.
 Маноматова Н.И.
 Ахмедова Ф.Б.
 Мам. О.Г.
 Ахмедова А.В.
 Федосев С.В.
 Салимбаева А.Б.

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный повар (при организации питания организацией образования) ознакомлен _____ (подпись)
 Ахмедова О.В.

