

АКТ мониторинга качества питания

Дата 13.03.2023.

№ 14.

Организация образования ФГУ, школа - лицей №66!

Поставщик услуги (при наличии) ИИ, Чашинбаев!

Комиссия в составе:

Ислюрина И.М. - директор школы, председатель ПК, Чусова А.А. - зам. дир. ШС;
Савина С.В. - зам. дир. по ВР, Сайинбаева Т.В. - зам. дир. по ВР, Чермушкина И.С. - зам. дир. по ВР, Чашинбаев А.И. - член жюри, Арсланбаева Т.Б. - член жюри.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

| Показатель | Требуется | Соответствует | Не соответствует | Примечание |
|---|-----------|---------------|------------------|------------|
| 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) | | | | |
| Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх) | | + | | |
| Витаминоизация блюда | | + | | |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | не выявлено | | |
| Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием | | не выявлено. | | |
| Организация приема пищи | | | | |
| Количество посадочных мест | | + | | |
| Количество раковин для мытья рук | | + | | |
| Наличие мыла | | + | | |
| Наличие сушилок | | + | | |
| Состояние мебели | | удовлетв. | | |
| Средства для обработки столов | | + | | |
| Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов | | удовлетв. | | |
| Достаточность и наличие запасного комплекта посуды | | + | | |
| Санитарное состояние столовой | | удовлетв. | | |
| 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 | | <i>Фурцева</i> | | |
| 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 | | не введенно | | |
| 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 <i>нет, не имеется посуда</i> | | | | |
| 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 | | - | | |
| 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 | | | | |
| 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 ____ 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 | | + | | |
| 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 холодильнике не хватает маркеров.

Подписи комиссии:

Алимова М.А.
Мурасва М.А.
Ахмедбаева А.А.
Керимжанов М.Е.
Тимурбекова Т.А.
Мамиева Т.М.
Алиева Т.Б.

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