

АКТ мониторинга качества питания

Дата 24.04.2022

№ 16

Организация образования ЖГУ, ОШ № 23

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

Комиссия в составе:

Председатель: Фаимжанова Д.К.
Члены комиссии: Андриева О.А.; Каринбаева А.К.;
Саварбекова В.В.
Калиева Д.А.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		да		
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				есть
Организация питьевого режима		да		
Качество готовой продукции		да		
Наличие контрольного блюда		да		
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 (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				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				удовл.
Средства для обработки столов				есть
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	да		
Наличие моющих средств			есть
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)	да		
Соблюдение сроков хранения моющих средств			есть
Наличие сертификатов на моющие средства			есть
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов	да		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов	да		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)	да		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды	да		
Наличие графика уборки	да		

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				удовл
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		да		
Наличие термометров		да		
Соблюдение товарного соседства		да		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		да		
Санитарное состояние холодильного оборудования				удовл
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		да		
Хранение и использование яиц				
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		рекоменду		
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		да		
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		да		
Сертификаты, декларации о соответствии		да		
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>апрель</u> месяц <u>2023</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		да		
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, <u>санузел</u>				есть
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.				есть
Наличие москитной сетки				есть
Итого				

В результате проверки установлено:

Санитарное состояние обеденного зала и
 пищеблока удовлетворительное

Запрещенной пищи и продуктов нет. Имеется
 маркировка оборудования и инвентаря.

Соблюдается условие и сроки реализации
 продуктов.

Состояние кухонной посуды и столового прибора
 удовлетворительное.

Организован нетевой режим.

Подписи комиссии:

Председатель комиссии: *Р. Д. К. Ташмуханова*

Члены комиссии: *А. А. Акирова*

Кар. А. К. Каримбаева

В. В. Савороская

Аман-Д. А. Калыева

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

ознакомлен

А. Аман-Д. А. Калыева

(подпись)

