

АКТ мониторинга качества питания

Дата 22.01.2014№ 10Организация образования КГУ "ОЦС №59"Поставщик услуги (при наличии) ИП Самойлова М.Б.

Комиссия в составе:

Кашенин М.Х.Мажурова Т.Альберт Н.О.Касилько А.А.Касилькова А.В.

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 | | | | нет |
| Организация питьевого режима | | | | нет |
| 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 | | | | 32 |
| Количество раковин для мытья рук | | | | 4 |
| Наличие мыла | | Да | | |
| Наличие сушилок | | Да | | |
| Состояние мебели | | Да | | |
| Средства для обработки столов | | Да | | |
| Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов | | | ✓ | |
| Достаточность и наличие запасного комплекта посуды | | Да | | |
| Санитарное состояние столовой | | Да | | |
| Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения) | | Да | | |
| Состояние помещений пищеблока | | | | |
| Наличие вывески «Правила мытья посуды» | | Да | | |
| 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 | | Да | | |
| Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды | | Да | | |
| Наличие моющих средств | | Да | | |
| Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде) | | Да | | |
| Соблюдение сроков хранения моющих средств | | Да | | |
| Наличие сертификатов на моющие средства | | Да | | |
| 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 | | Да | | |

| | | | | |
|---|--|----|--|---------------------|
| 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 | | Да | | |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | Да | | |
| Холодильники | | | | |
| Маркировка о предназначении холодильного оборудования | | Да | | |
| Наличие термометров | | Да | | |
| Соблюдение товарного соседства | | Да | | |
| Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания | | | | нет |
| Санитарное состояние холодильного оборудования | | Да | | |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | | | запр блюд нет |
| Условия и правильность хранения суточных проб | | Да | | |
| Мясной цех <i>Мясо хранится в холодильнике и морозилке</i> | | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря | | Да | | |
| Санитарное состояние | | Да | | |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | | | нет |
| Овощной цех | | | | |

| | | | | |
|--|--|----|--|------|
| Маркировка оборудования и инвентаря | | Да | | |
| Санитарное состояние | | Да | | |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | | | нет |
| Мучной цех | | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря | | Да | | |
| Санитарное состояние | | Да | | |
| 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 | | Да | | |
| Наличие запрещенных продуктов | | Да | | |
| Варочный цех | | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря | | Да | | |
| Исправность и состояние электрооборудования | | Да | | |
| Наличие заземления, наличие резиновых ковриков | | Да | | есть |
| Состояние механической вентиляции (вытяжки) | | Да | | |
| Санитарное состояние | | Да | | |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | | | |
| Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников | | Да | | |

| | | | | |
|---|--|----|--|------|
| столовой | | | | |
| 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 | | | | есть |
| Буфет: | | | | |
| Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью | | | | есть |
| Наличие ценников | | | | есть |
| Соблюдение условий хранения | | Да | | |
| Соблюдение условий и сроков реализации | | Да | | |
| Санитарное состояние | | Да | | |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | | | нет |
| Документы | | | | |
| Договора с поставщиками продуктов питания | | Да | | |
| Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт | | | | нет |
| 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 _____ месяц _____ 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 | | | | есть |
| Бытовая комната | | | | |
| Наличие запасных комплектов специальной одежды | | | | |
| Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников | | | | есть |
| Наличие шкафа для хранения специальной одежды | | | | есть |
| Душевая комната, санузел | | | | есть |
| Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды) | | Да | | есть |
| Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки | | Да | | |
| Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки | | Да | | |

| | | | | |
|--|----|--|--|--|
| Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения. | De | | | |
| Наличие москитной сетки | De | | | |
| Итого | | | | |

В результате проверки установлено:

Состояние средств Ф.е. есть москитная сетка. Наличие сопроводительных документов в соответствующей форме. Срок годности и условия хранения. Ежедневно лично соответствует требованиям. Есть укладка в мешках.

Подписи комиссии:

Председатель комиссии: Навина М.Х. Мал директор
 Касеева А.А. Зад. директором
 Махмутова К. Зад. пер.д.
 Айзберг Н.О. Зад. - директор
 Аманжолдин Ш.Самбаев Д. Мехиндибаев