

АКТ мониторинга качества питания

Дата 04.09.2024г

№ 1

Организация образования Школа им. Н. Айтматовича

Исполнитель услуги (при наличии) ШП. Камшибетов

Комиссия в составе: Жеңешова Р.А - дир., Ковалова Л.А - зам. дир. ШП, Мухоморова Р.С. Ажишев С.С. - чл. ПК, Ковалович Р.Р - родитель, Алимжанов А.Т - лаборант, Мамытбекова А.С - зам. директора, Жонпиев А.И - родитель.

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 перелетившему меню		да		
Соблюдение графика работы столовой		да		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		да		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		да		
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		да		
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо				
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)				
Состояние разнасов (запрещено использование влажных)		да		
Правильность хранения столовых приборов (наличие касет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		да		
Витаминоизация блюда		да		

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		да		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		да		
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		да		
Количество раковин для мытья рук		да		
Наличие мыла		да		
Наличие сушилок		да		
Состояние мебели		да		
Средства для обработки столов		да		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		да		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		да		
Санитарное состояние столовой		да		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		да		
Состояние помещений пищеблока				
Наличие ввески «Правила мытья посуды»		да		
Неисправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		да		
Неисправность систем водоотведения		да		
Неисправность систем отопления		да		
Неисправность 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 и в закрытой посуде)		да		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		да		
Наличие сертификатов на моющие средства		да		
Наличие емкости для сбора пищевых отходов		да		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		да		

Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		да		
Соблюдение точности: - сбора «рязной» 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 емкостях 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		да		
Санитарное состояние холодильного оборудования		да		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		да		
Условия и правильность хранения суточных проб		да		
Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		да		
Санитарное состояние		да		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		да		
Овощной цех				

Маркировка оборудования и инвентаря		де		
Санитарное состояние		де		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		де		
Мушной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		де		
Санитарное состояние		де		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		де		
Хлебный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		де		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		де		
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		де		
Санитарное состояние		де		
Наличие запрещенных продуктов		де		
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		де		
Неправильность и состояние электрооборудования		де		
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		де		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		де		
Санитарное состояние		де		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		де		
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		де		
Хранение и использование яиц				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		де		
Условия хранения яиц		де		
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		де		
Средство для мытья яиц		де		
Наличие бактерицидной лампы		де		

Буфет


Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (спрай-диет) заверенный печатью или подписью		да		
Наличие цепочек		да		
Соблюдение условий хранения		да		
Соблюдение условий и сроков реализации		да		
Санитарное состояние		да		
Наличие изготовления, реализации и использование закреплённых блюди и продуктов		да		
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		
Доброработность поступившей продукции, соответствие нормам		да		
Технологические карты приготовления блюд		да		
Врачебный журнал екоронпортицейся пищевой продукции и полуфабрикатов		да		
Журнал «С-витаминизацию»		да		
Журнал органолептической оценки качества блюди и кулинарных изделий		да		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <i>все</i> месяц <i>2024</i> г.		да		
Наличие личных медкнижечек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения				
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микро травм		да		
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		да		
Журнал проведения генеральных уборок		да		
Журнал регистрации температурного режима холодильников		да		
Наличие программы производственного контроля		да		

Бытовые комнаты				
Наличие запасных комплектов специальной одежды		да		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		да		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		да		
Душевая комната, санузел		да		
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		да		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		да		
Наличие москитной сетки		да		
Итого				

В результате проверки установлено:

На момент проверки помещений в столовой соответствовал всем нормам СанПин. Были сделаны замечания по сан. технике.

Подписи комиссии:

Председатель: Кенешова Р.А.  
 Члены: Коваленко Л.Х.  Коваленко Р.Р.
 Мустафина Р.С.  Мухоморова А.С.
 Абдиев С.К.  Топалов А.Н.
 Ахмедиев А.Т. 

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

Оздоболдина Саюкбе А.Н. (подпись)