

АКТ мониторинга качества питания

Дата 26.09.2012

№ 2

Организация образования ОКГУ "ИИ" № 23

Поставщик услуги (при наличии) ООО "Аттибаева"

Комиссия в составе:

Председатель: директор школы Балмуханова Д.Ж.
Члены комиссии: зам. директора по ВР Каримбаев А.К.,
зам. директора по ВР Жамбылханова Т.Ж.,
соч. педагог Саворобская В.В., мед. работник
Иванова А.А., член родительского совета Лекушина

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		да		есть
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		да		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				исправно
Исправность систем водоотведения				исправно
Исправность систем отопления				исправно
Исправность систем освещения				исправно
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		да		
Наличие сертификатов на моющие средства		да		
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов				есть
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		да		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)				моют с б/о + ХЛОР Басік 3.
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		да		
Наличие графика уборки				есть

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				удов.
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		да		
Наличие термометров				есть
Соблюдение товарного соседства		да		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		да		
Санитарное состояние холодильного оборудования				удов.
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				есть
Санитарное состояние				удовл
Наличие запрещенных продуктов				нет
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		да		
Исправность и состояние электрооборудования				исправно

Наличие заземления, наличие резиновых ковриков				есть
Состояние механической вентиляции (вытяжки)				удов
Санитарное состояние				удов
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				есть
Хранение и использование яиц				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		да		есть
Условия хранения яиц		да		
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		да		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				удов
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет

Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		да		есть
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		да		есть
Сертификаты, декларации о соответствии		да		есть
Срок реализации поступившей продукции		да		
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		да		
Технологические карты приготовления блюд		да		есть
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов				есть
Журнал «С-витаминизации»				есть
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий				есть
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>сентябрь</u> <u>2025</u> г.				есть
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		да		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		да		есть
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 пищеблока и обеденного зала удовлетворительное. Нарушений на пищеблоке не выявлено. Технологическое и холодильное оборудование исправно. Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается. Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме. Меню соответствует перспективному двухнедельному меню. Вкусовые качества блюд соответствуют предъявляемым требованиям.

Подписи комиссии:

Председатель:

Члены комиссии:



Билимханова Д.Ж.

Керимбаева А.Ж.

Жапониханова Т.Ж.

Р.В. Саваровская Р.В.

Иванова А.А.

Ленустин Д.А.

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или

ответственный повар (при организации питания организацией образования)

ознакомлен

Саминбаева М.Б.

(подпись)