

АКТ мониторинга качества питания

Дата 15.09.2022

№ 1

Организация образования КГУ «Школа № 10 Токтогуляна»

Поставщик услуги (при наличии) УП «Каминетов»

Комиссия в составе: Председатель: Кенешов Р. А.

1. Зам дир по ВР - Конбаева Л. Х, 2. Аманжол А. Т, 3. Ахмариев А. Т -
мерит, 4. Родигин: Рахимов А. Б, Ахметов А. С, Ч. ПС -
Мухомов А. А, ученица 10 кл - Зубко В. 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		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		да		
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		да		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		да		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		да		
Витаминизация блюда		да		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		да		

Наличие реализации товаров, которые не связаны с гидротранспортом		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 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				
Склад				
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		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		да		
Санитарное состояние		да		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		да		
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		да		
Санитарное состояние		да		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		да		

бный цех

маркировка оборудования и инвентаря		да		
наличие 1% раствора уксуса для обработки полок хранения хлеба		да		
наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		да		
санитарное состояние		да		
наличие запрещенных продуктов		да		

прочный цех

маркировка оборудования и инвентаря		да		
справность и состояние электрооборудования		да		
наличие заземления, наличие резиновых коврик		да		
состояние механической вентиляции (вытяжки)		да		
санитарное состояние		да		
наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		да		
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		да		

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		да		
наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		да		

Документы

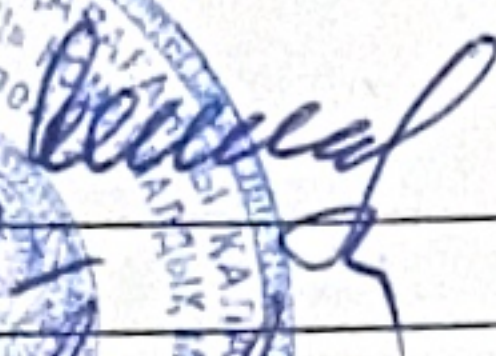
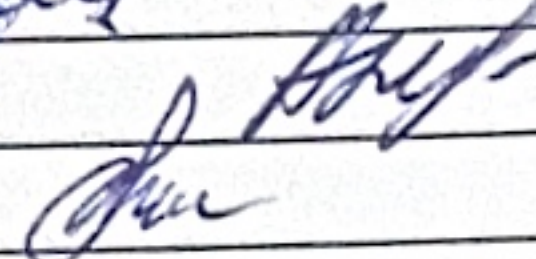
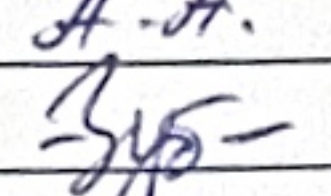
Договора с поставщиками продуктов питания		да		
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		да		
Сертификаты, декларации о соответствии		да		

реализации поступившей продукции		да		
рокачественность поступившей продукции, ветствие нормам		да		
нологические карты приготовления блюд		да		
керажный журнал скоропортящейся пищевой дукции и полуфабрикатов		да		
рнал «С-витаминизации»		да		
рнал органолептической оценки качества блюд улинарных изделий		да		
домость контроля за выполнением норм щевой продукции за <u>снт</u> месяц <u>2016</u> г.		да		
аличие личных медицинских книжек сотрудников щеплока на рабочем месте с отметкой о рохождении медосмотра и гигиенического бучения		да		
аличие у работников пищеблока посторонних редметов, гнойничковых заболеваний и икротравм		да		
Курнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		да		
Курнал проведения генеральных уборок		да		
Курнал регистрации температурного режима олодильников		да		
Наличие программы производственного контроля		да		
Бытовая комната				
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		да		

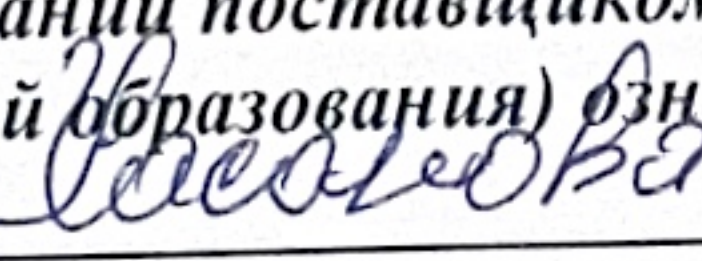
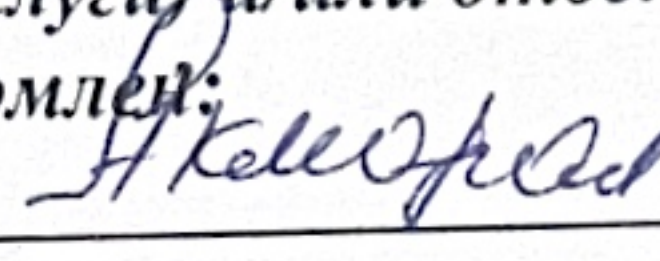
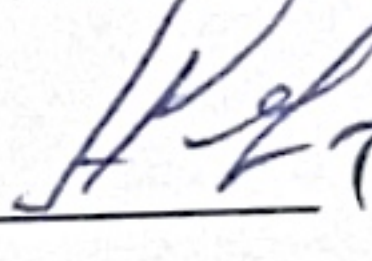
результате проверки установлено:

На момент проверки 15.09.2016 г. были осмотрены складские помещения, цеха, склады, холодильники, время приготовления пищи, все соответствует санитарным нормам. замечаний нет.

Подписи комиссии:

Кемшова Р. А. 
Копбаева А. А. 
Аманжол А. Б. 
Рахимова А. Б. 
Ахмадиев А. Т. 
Ахмедов А. А. 
Зубко Е. Д. 

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

Зубко Е. Д.    (подпись)