

АКТ мониторинга качества питания

Дата 14.02.21
№ 3

Организация образования КГУ «Гимназия имени Каныша Сатпаева»

Поставщик услуги (при наличии) ИП «Ким»

Комиссия в составе: Мисералиев А. М. - председатель комиссии, директор гимназии;
Мамыралиев Р. Б. - зам. директора по ВР, Мамыралиев А. В. - зам. директора по ВР;
Мамыралиев А. В. - зам. директора по ВР, Мамыралиев А. В. - зам. директора по ВР;
Мамыралиев А. В. - зам. директора по ВР, Мамыралиев А. В. - зам. директора по ВР;
Мамыралиев А. В. - зам. директора по ВР, Мамыралиев А. В. - зам. директора по ВР;
Мамыралиев А. В. - зам. директора по ВР, Мамыралиев А. В. - зам. директора по ВР;

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		Восстановлено
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		Продукты хранятся в надлежащих условиях
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		График составлен. Интервалы 40 мин.
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		График составлен на основе
Организация питьевого режима		+		Минимум 2 литра. Фрукты и овощи.
Качество готовой продукции		+		Фрукты и овощи в день. Методы
Наличие контрольного блюда		+		Контрольные блюда имеются
Органолептические свойства приготовленной продукции		+		Есть отдельная температура
Соответствие технологической карте		+		Технологическая карта имеется
Контрольное взвешивание 10 порций		+		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо	-			
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо	-			
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)	-			Мармиты оцинкованные
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		Разносы оцинкованные

Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		кассеты имеются, ложки и вилки хранятся рук. вверх
Витаминизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				запрещенных блюд и блюд нет.
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				в наличии товаров не связанных с питанием.
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		+		120 мест
Количество раковин для мытья рук		+		4 раковины
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		+		
Состояние мебели		+		удовлетворительное
Средства для обработки столов		+		накрытия столеток "Виктория"
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		удовлетворительное
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		запас посуды имеется
Санитарное состояние столовой		+		удовлетворительно
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		есть отг. место где хранится маркировка инв. сл.
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		+		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		+		
Исправность систем водоотведения		+		исправна
Исправность систем отопления		+		сл. внимание исправна
Исправность систем освещения		+		
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влаго-защитным исполнением		+		имеются лампы.

Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		+		для большой посуды мыться можно для меньшей раковина
Наличие моющих средств		+		
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+		хранятся в специальной шкафу.
Соблюдение сроков хранения моющих средств		+		все сроки соблюдены
Наличие сертификатов на моющие средства	—			
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		+		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)				обрабатываются кипятком - отв. кух. зав-к.
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		
Наличие графика уборки		+		есть спец. в тетрадь.
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склады				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		+		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе		+		температура измеряется
Соблюдение товарного соседства		+		соблюдено
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		+		овощи хран. в спец. поддонах
Санитарное состояние складов		+		удовлетворительное
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не выявлено.
Холодильники				

Маркировка о назначении холодильного оборудования		+		холодильники зим. хранения овощей и морозильники
Наличие термометров		+		имеются
Соблюдение товарного соседства		+		соответствуют
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Санитарное состояние холодильного оборудования		+		хорошее
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не выявлено
Условия и правильность хранения суточных проб		+		
Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		удовлетвор.
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не выявлено
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		удовлетворительное
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не выявлено
Мучной цех (мучного цеха нет, мука стоит на поддоне)				
Маркировка оборудования и инвентаря				
Санитарное состояние				
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				
Хлебный цех (имеется полка для хранения хлеба)				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		+		раствор имеется
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		—		

Санитарное состояние		+		удовлетворительное
Наличие запрещенных продуктов				не выявлено
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Наличие заземления, наличие резиновых коврик		+		коврики для руковод.
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		+		удовлетвор. в раб. пос-н.
Санитарное состояние		+		удовлетвор.
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не выявлено
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		+		есть отдельные руководящие
Хранение и использование яиц				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		+		сертификаты качества
Условия хранения яиц		+		для яиц имеется отдельная ем-ть
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		+		
Средство для мытья яиц		+		(имеется сейчас)
Наличие бактерицидной лампы		+		имеется
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		+		
Наличие ценников		+		
Соблюдение условий хранения		+		
Соблюдение условий и сроков реализации		+		не выявлено, утка-а в холодильнике
Санитарное состояние		+		удовлетвор.
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не выявлено
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания	—			

Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		+		есть документы разрешения на перевозку
Сертификаты, декларации о соответствии		+		
Срок реализации поступившей продукции		+		отсутствует (бракеражный журнал)
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		+		
Технологические карты приготовления блюд		+		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		
Журнал «С-витаминации»		+		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		+		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за ____ месяц ____ г.	-			
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		+		
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм				не имеют
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		
Журнал регистрации температурного режима холодильников		+		
Наличие программы производственного контроля	-			
Бытовая комната				
Наличие запасных комплектов специальной одежды		+		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+		есть шкафчик
Наличие шкафа для хранения специальной одежды				есть шкафчик
Душевая комната, санузел		+		санузел
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		+		

Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		+		есть отдельный для кухни и санузла
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		+		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		сертификаты имеются
Наличие москитной сетки		+		
Итого				

В результате проверки установлено:

результате проверки установлено:
 нет сепараторов на мясорубке, как канцероген и вредно для организма; нет, действует с консервированным мясом; консервы не являются нормой питания; продукты питания, в основном, закупаются за наличный расчет; нет программы по предоставлению питания; не предоставляется питания; результаты: учитывать все нарушения в течение 3 дней.

Підписи комісії:

Мисерина Н. И. *С. С. - 1*
 Мухомов А. В. *С. С. - 1*
 Мил О. Т. *С. С. - 1*
 Манжаров М. И. *С. С. - 1*
 Мисков Д. Д. *С. С. - 1*
 Федков С. В. *С. С. - 1*
 Мухомов Л. И. *С. С. - 1*
 Мухомов О. В. *С. С. - 1*

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