

АКТ мониторинга качества питания

Дата 25.02.21
 № 4

Организация образования КГУ «Гимназия имени Каныша Сатпаева»

Поставщик услуги (при наличии) ИП «Ким»

Комиссия в составе: Миссерина А.М. - председатель комиссии, специалист Билигерин И.И. - член комиссии, Мили Д.Т. - зам. по БР, Ахметов А.В. - зам. по БР, Мамытбаева Ж.А. - председатель школьного совета, Ахметов Е.Т. - зам. председателя школьного совета, Миссерина А.И. - аудиторский работник, Мухомов Д.В. - зам. председателя.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		Бессрочное
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		График составлен
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		График вв. не см.
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		Фиксируется в книге контроля
Наличие контрольного блюда		+		Утверждено
Органолептические свойства приготовленной продукции		+		
Соответствие технологической карте		+		Все карты имеют
Контрольное взвешивание 10 порций		+		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо	—			
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо	—			
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)	—			
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		

Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминоизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				запрещенная продукция и блюда
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				питание, которые не связаны с пит.
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		+		накидки, тряпки для обраб. (посуды)
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		удовлетворительное
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		достаточно, запас имеется
Санитарное состояние столовой		+		удовлетворительное
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		маркировка имеется
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		+		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		+		
Исправность систем водоотведения		+		
Исправность систем отопления		+		исправна
Исправность систем освещения		+		система освещения
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влаго-защитным исполнением		+		присутствует

Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		+		
Наличие моющих средств		+		
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		+		
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)				ответственный кух. работник.
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		
Наличие графика уборки		+		график имеется
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склады				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		+		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе		+		
Соблюдение товарного соседства		+		товарное соседство соблюдено
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		+		овощи хр-я в ларях
Санитарное состояние складов		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не выявлено
Холодильники				

Маркировка о назначении холодильного оборудования		+		
Наличие термометров		+		
Соблюдение товарного соседства		+		соблюдено
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Санитарное состояние холодильного оборудования		+		удовлетворительное
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		+		удовлетворительное
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				
Маркировка оборудования и инвентаря				
Санитарное состояние				
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				
Хлебный цех				
<i>имеется ящик для хранения хлеба</i>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		+		
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 ковров		+		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		+		
Санитарное состояние		+		
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		+		
Хранение и использование яиц				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		+		сертификаты имеются
Условия хранения яиц		+		имеется орг. эк-т
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		+		
Средство для мытья яиц		+		имеется вода
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		+		все товары утв.
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не выявлено
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		+		

Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		+		разрешение на автотрансп. имеется.
Сертификаты, декларации о соответствии		+		
Срок реализации поступившей продукции		+		
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		+		бракеражный жур
Технологические карты приготовления блюд		+		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		
Журнал «С-витаминизации»		+		
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 вышка
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		+		
Душевая комната, санузел		+		санузел
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		+		

Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		+		наличие маркировки имеется
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		+		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		дезинфицирующие есть
Наличие москитной сетки		+		имеется
Итого		+		

В результате проверки установлено:

Подписи комиссии:

Мисюрина Н. Н. 
 Метина Н. В. 
 Тили О. Т. 
 Шапошатово М. М. 
 Виткина Е. Т. 
 Поперова Л. И. 
 Лукинская О. В. 

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