

АКТ мониторинга качества питания

Дата 03.03.2021г.

№ 3

Организация образования

ЖТЧ РСМ №50

Поставщик услуги (при

наличии) ИП "Аманжолов С.О."

Комиссия в составе:

1. Касинов С. Т. - председатель комиссии
2. Койкенова Ф. К. - зам. дир. по ВД
3. Ковшова И. А. - мед. работник
4. Жумаалбаев А. К. - санитар
5. Урбанас Т. Т. - член попечительского совета
6. Сагинулина З. С. - член попечительского совета
7. Моторина Н. А. - председатель проф. ком.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуе тся	Соответ ствует	Не соот- ветствует	Приме чание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		соответ		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		соответ.		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		соответ		
Соблюдение графика работы столовой		соответ		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		соответ		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		соответ		
Организация питьевого режима		соответ		

Качество готовой продукции		соответ		
Наличие контрольного блюда		соответ		
Органолептические свойства приготовленной продукции		соответ		
Соответствие технологической карте		соответ		
Контрольное взвешивание 10 порций		соответ		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо		соответ		
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо		соответ		
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		соответ		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		соответ		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		соответ		
Витаминизация блюда		соответ		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		соответ		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		соответ		
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		30		
Количество раковин для мытья рук		4		
Наличие мыла		есть		
Наличие сушилок		есть		
Состояние мебели		соответ.		
Средства для обработки столов		есть		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		соответ		

Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		соответ.		
Санитарное состояние столовой		+		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		есть		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		соответ		
Исправность систем водоотведения		+		
Исправность систем отопления		+		
Исправность систем освещения		+		
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влагозащитным исполнением		+		
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		+		
Наличие моющих средств		есть		
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		соответ		
Наличие сертификатов на моющие средства		есть		
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		+		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		+		

Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		
Наличие графика уборки		есть		
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склады				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		+		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гидрометра на складе		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		+		
Санитарное состояние складов		соответ		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		+		
Наличие термометров		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Санитарное состояние холодильного оборудования		+		

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Условия и правильность хранения суточных проб		+		
Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		соответ		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		соответ		
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		соответ		
Санитарное состояние		соответ		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		соответ		
Хлебный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		+		
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		+		

Санитарное состояние		+		
Наличие запрещенных продуктов		+		
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		+		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		+		
Санитарное состояние		соответ		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		соответ		
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		соответ		
Хранение и использование яиц				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		+		
Условия хранения яиц		+		
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		+		
Средство для мытья яиц		+		
Наличие бактерицидной лампы	требуется			
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		+		
Наличие ценников		+		

Соблюдение условий хранения		+		
Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		есть		
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		не требуется		
Сертификаты, декларации о соответствии		есть		
Срок реализации поступившей продукции		+		
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		+		
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		+		

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		+		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		+		
Душевая комната, санузел				
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		соответ.		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		+		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		соответ.		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		
Наличие москитной сетки		+		
Итого				

В результате проверки установлено:

Во время проверки было утрачено
записи 19.02.2021 г.
Вывод: Организация питания считать
удовлетворительной.

Подписи комиссии:

1. Касинов Е. М. -

2. Койкенов Б. К. -

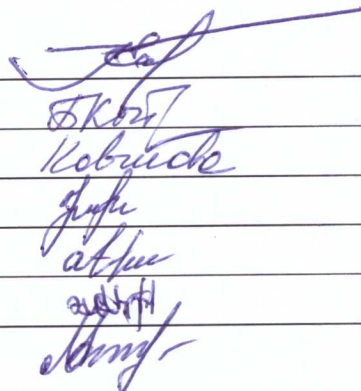
3. Ковшов И. Ю.

4. Урбанас Т. Т.

5. Сафинулина З. С.

6. Мухамбаева А. К.

7. Моткина Н. А.



Handwritten signatures corresponding to the list of commission members, written in blue ink on lined paper.

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