

АКТ мониторинга качества питания

Дата 01.08.2021 № 01

Организация образования ОИ им. академика Е.Н. Букетова

Поставщик услуги (при наличии) ИП "Вилл С.Н."

Комиссия в составе:

Мурахов И. И. - председатель Кривонизель Е. В. - член
Ткачев К. В. - секретарь консульт. совета
Самарин М. В. - член ред. общ-ва Самодурова О. Г. - зам. дир. по ВР
Медведев О. Г.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		
Организация питьевого режима		+		информ. буклеты
Качество готовой продукции		+		
Наличие контрольного блюда		+		
Органолептические свойства приготовленной продукции		+		соль-кислота (смак)
Соответствие технологической карте		+		

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		+		не исполн
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		+		
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		60		в первый картинный
Количество раковин для мытья рук		4		
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок	+			
Состояние мебели		+		
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		

Санитарное состояние столовой		+		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		в служебн
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		+		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		+		
Исправность систем водоотведения		+		
Исправность систем отопления		+		
Исправность систем освещения		+		
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влаго-защитным исполнением		+		
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	+	+		окатан / жюкани
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		+		ведро с крышечкой
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		

Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		каст-р окаган Лорбарела		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		
Наличие графика уборки		+		Клир, Сайму,
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		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		нет
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования	+			морозильная машинка морожени оборудован
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		+		нет
Условия и правильность хранения суточных проб		+		в стек. банках с крышками
Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		нет
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		нет
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		нет

продуктов				
Хлебный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		+		
Наличие емкости и <u>щетки</u> для сбора крошек хлеба	+			нет щетки
Санитарное состояние		+		
Наличие запрещенных продуктов		+		нет
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		экспорт не используется
Наличие <u>заземления</u> , наличие резиновых ковриков	+			нет ковриков
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		+		
Санитарное состояние		+		
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		+		
Хранение и использование яиц				
Наличие документов, удостоверяющих		+		

качество и безопасность				
Условия хранения яиц		+		в хол.
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		+		
Средство для мытья яиц		1% пре-р сезон +		
Наличие бактерицидной лампы		+		
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		+		
Наличие ценников	+			✓
Соблюдение условий хранения			ис в упаковках не укрывает	
Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		-		нет
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		+		
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		+		
Сертификаты, декларации о соответствии		+		
Срок реализации поступившей продукции		+		
Доброкачественность поступившей				

продукции, соответствие нормам		+		
Технологические карты приготовления блюд		+		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		
Журнал «С-витаминизации»		+		графа в акт-продже
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		+		графа
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	+			к-во испр. процессов
Бытовая комната				
Наличие запасных комплектов специальной одежды		+		3 ком.
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников	+			на стул
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		+		висит на крючках закрывающийся

Душевая комната, санузел		+		санузлы
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		+		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		+		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		+		слухик когда-то
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		Октябрь в кросс-ай таге
Наличие москитной сетки		+		
Итого	11	105	1	

В результате проверки установлено:

Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока ур.;
 требуется маркировка на микно раздачи; маркировка на хол.
 оборудовании, сетка для сбора крошек хлеба, резиновые коврики у
 плиты, щетки на буфетную продукцию; упаковка
 на буфетную продукцию; этикетки, проверка за корн.
 пищевой продукцией.
 Условия хранения поступающих продуктов соот-ет корн.

Подписи комиссии:

Председатель: Макарова Т.И. [подпись]
 Чл. комиссии Савицкая О.Т. [подпись]
 [подпись] К.В. [подпись]
 Самарцев М.В. [подпись]
 [подпись] О.И. [подпись]
 Крившелев Е.В. [подпись]

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