

### АКТ мониторинга качества питания

Дата 19.02.2021 № 02

Организация образования КГУ „ОИ им. академика Е. А. Буржева“

Поставщик услуги (при наличии) ИП. Ринн С. А.

Комиссия в составе:

Мурадова Г. И. - председатель Айтман О. Н. - чл.  
Тодиев Х. В. - секретарь род. общественности  
Салаиджов О. Т. - зам. дир по ВР Новинский В. С. - зав. производством

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		+		сутки - повышение
Качество готовой продукции		+		
Наличие контрольного блюда		+		
Органолептические свойства приготовленной продукции		+		
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)		+		стальные встремле
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминация блюда		+		прописано в жур-ле
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		не исп.
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		+		нет
<b>Организация приема пищи</b>				
Количество посадочных мест		60		в период кар. #20)
Количество раковин для мытья рук		4		
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		+		
Состояние мебели		уд.		
Средства для обработки столов		используются		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		уд.		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		

Санитарное состояние столовой		уд.		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		в силе лицензии
<b>Состояние помещений пищеблока</b>				
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		оригинал Классификация		
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		+		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		

Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		<i>р-р окатан Горбачева</i>		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		<i>+</i>		
Наличие графика уборки		<i>+</i>		
<b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>				
<b>Склады</b>				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		<i>+</i>		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гидрометра на складе		<i>+</i>		
Соблюдение товарного соседства		<i>+</i>		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		<i>+</i>		
Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		<i>+</i>		
Санитарное состояние складов		<i>+</i>		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		<i>+</i>		
<b>Холодильники</b>				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		<i>+</i>		<i>для учета технологии обслуживания</i>
Наличие термометров		<i>+</i>		

Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Санитарное состояние холодильного оборудования		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		ke исп-ал		
Условия и правильность хранения суточных проб		метки- банки с крышкой		
<b>Мясной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		ke исп-ал		
<b>Овощной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		ke исп-ал		
<b>Мучной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и		ke исп-ал		

продуктов				
<b>Хлебный цех</b>				
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		нет		
<b>Варочный цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		+		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		+		
Санитарное состояние		уд.		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		не исп-се		
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		+		
<b>Хранение и использование яиц</b>				
Наличие документов, удостоверяющих		+		

качество и безопасность				
Условия хранения яиц		в холод-ке		
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		+		
Средство для мытья яиц		+		1% р-р соды
Наличие бактерицидной лампы		+		
<b>Буфет</b>				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		+		
Наличие ценников		+		
Соблюдение условий хранения		укрывают фольгой, крючки в мешочках		
Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		не исп-уют		
<b>Документы</b>				
Договора с поставщиками продуктов питания		+		
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		+		
Сертификаты, декларации о соответствии		+		
Срок реализации поступившей продукции		соблюдается		
Доброкачественность поступившей		н		

продукции, соответствие нормам		N		
Технологические карты приготовления блюд		+		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		
Журнал «С-витаминации»		карта в журнале готовой продукции		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		карта +		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>02</u> месяц <u>21</u> 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 +		
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		
Журнал регистрации температурного режима холодильников		+		
Наличие программы производственного контроля		+		
<b>Бытовая комната</b>				
Наличие запасных комплектов специальной одежды		инвентарь		3
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников	+			на ступе
Наличие шкафа для хранения специальной одежды	+			висит на крючках, закрыта защелкой



Душевая комната, санузел		+		
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		уд.		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		в мешке, промаркирован		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		скотин произ-ой марк.		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+ ↓		
Наличие москитной сетки		+		
<b>Итого</b>	<b>4</b>	<b>113</b>		

**В результате проверки установлено:**

Работы питания соответствуют утвержд. меню; соблюдение сроков годности сырья, продуктов, соблюдение сроков годности сырья; соблюдение санитарно-гигиенических требований; в рамках указанных недостатков устранены.  
Рекомендовано приобрести шкафы для хранения (хран. орудия), при возможности устранить.

**Подписи комиссии:**

Председатель: Мурахов М.И. [Подпись]  
 чл. комиссии: Соловьев А.С. [Подпись]  
 Ткачев З.В. [Подпись]  
 Соловьев А.И. [Подпись]

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