

АКТ мониторинга качества питания

Дата 15.03.2021 № 04

Организация образования КГУ «ОИ имени академика Е.А. Букетова»

Поставщик услуги (при наличии) КП «ЖШ С.А.»

Комиссия в составе:

Мурахов Б.М. - председатель Мейман О.Ж. - чл.  
Тяму Ж. В. - лаборант коо. обществ.ности  
Смадыкова О.Т. - фрм. дир. по ВР Квешина В.С. -  
зав. производств.

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		+		
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)		+		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		нет		
<b>Организация приема пищи</b>				
Количество посадочных мест		1660 (в карантин)		
Количество раковин для мытья рук		4		
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		2		
Состояние мебели		уд.		
Средства для обработки столов		химпреп		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		уд.		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		

Санитарное состояние столовой		уу		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		в меню - лишке
<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		+		окажем
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		+		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		

Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		р-р ожетан отв. Воронцов		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		
Наличие графика уборки		+		
<b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>				
<b>Склады</b>				
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		+		
<b>Холодильники</b>				
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		не исп-ал		
Условия и правильность хранения суточных проб		метал. банки с крышками		
<b>Мясной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		не исп-ал		
<b>Овощной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		не исп-ал		
<b>Мучной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и		не 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		уз.		
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		имеется руки персонала аккуратно		
<b>Хранение и использование яиц</b>				
Наличие документов, удостоверяющих		+		

качество и безопасность				
Условия хранения яиц		в холодильнике		
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		+		
Средство для мытья яиц		+		
Наличие бактерицидной лампы		+		
<b>Буфет</b>				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		+		
Наличие ценников		+		
Соблюдение условий хранения		укрывает, хранится в контейнерах		
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		+		
Доброкачественность поступившей		✓		

продукции, соответствие нормам		N		
Технологические карты приготовления блюд		+		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		
Журнал «С-витаминизации»		фрагм		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		фрагм		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>03</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		муриал		
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		+		3
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников	+			на ступе
Наличие шкафа для хранения специальной одежды	+			на крючках



Душевая комната, санузел		+		
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		ур.		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		инвентарь дополнение с маркировкой		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		инв. с маркировкой		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		жидкость в красной марке		
Наличие москитной сетки		+		
Итого	2+2	113		

В результате проверки установлено: Чл. комиссии была проведена проверка вуровных работ приготовленные блюда: проверка на отсутствие биса, бактерии и канцерогенов: приготовленные блюда и ингредиенты. Сан.-гиг. состояние столовой ур. с, мойки и дез. средств в достатке. Все требования соблюдены. Рекомендовано, при накрывании столов, соблюдать жестко санитарные нормы.

Подписи комиссии:

Председатель: Мурашова Л.М.  
Члены комиссии: Сахарова В.Т. Суря  
Тимофеев К.В. Кудрявцев  
Майский О.А. Мур  
Косенко В.С.

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