

АКТ мониторинга качества питания

Дата 06.09.21. № 01

Организация образования КРЧ, ОШ им. академика Е.Н. Букетова

Поставщик услуги (при наличии) ИП "Хан @.Н."

Комиссия в составе:

Тянуев К. В. - шеф-повар
Салижанов А.Т. - зам. дир. по ВР

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям				без сроков
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)		✓		стальная кастрюля
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		✓		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		✓		
Витаминация блюда			по меню планируется	
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		нет		
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		120		
Количество раковин для мытья рук		2+2		
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		2		
Состояние мебели		уд		
Средства для обработки столов		имеется		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		уд		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		3 комп.		опр-ть места

120 + 15 + 18

Санитарное состояние столовой		уо .		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		в спец- дирже
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		Асепс Жолибол		
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		✓		

Р-В
аккотам

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		✓		
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		уд.		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		отсут.		
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		✓		для всех помещений
Наличие термометров		✓		

Соблюдение товарного соседства		✓		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		✓		
Санитарное состояние холодильного оборудования		уф.		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		
Условия и правильность хранения суточных проб	✓	стеллажи банки с крышками		
Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Санитарное состояние		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет исп-сел		
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Санитарное состояние		уф.		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет исп-сел		
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Санитарное состояние		уф.		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и		нет		

продуктов				
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		уд.		
Наличие запрещенных продуктов		нет		
Варочный цех				
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		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		холодильник		
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		✓		
Средство для мытья яиц		10% р-р соды		
Наличие бактерицидной лампы		✓		
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью	,	,		
Наличие ценников	✓			
Соблюдение условий хранения	укр-аи мат-я	уф		продажа в холодильнике
Соблюдение условий и сроков реализации		собл-се		
Санитарное состояние		уф.		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания	✓			не со всеми
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		есть		
Сертификаты, декларации о соответствии	+			не на все продукты
Срок реализации поступившей продукции		свер-но		
Доброкачественность поступившей				

продукции, соответствие нормам		н		
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	2	2		
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		ведется журнал		
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		вешалка 2 шт.		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды	✓			висит на крючках

Душевая комната, санузел		+		
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		уд.		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		в мушке, промаркировки		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		✓		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		отсут в пром. тафе		
Наличие москитной сетки		+		
Итого	12			

В результате проверки установлено:

На данный момент есть недостачки в документацию, которые необходимо доукомплектовать до 10.09.2021.
Место соответствует заданию.

Подписи комиссии:

Зам. директора по ВР с/п -
Медработник: Талану К. В. Куд

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