

**АКТ мониторинга качества питания**

Дата 24.09.2021 № 2

Организация образования РГУ, Ом имени академика Е.А. Букетова

Поставщик услуги (при наличии) ИР, Хали С.А.

Комиссия в составе:

Председатель: Луткина А.В. Лейман О.Н.  
Члены ком-ии: Сагадуков О.Т. Исаков Н.А.  
Шоку Х.В.

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		уд.		
Наличие контрольного блюда		+		
Органолептические свойства приготовленной продукции		уд.		
Соответствие технологической карте		+		

Контрольное взвешивание 10 порций		соответ		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо	-			
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо	-			
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		стаканная кастрюльки		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		уо.		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		запр-х нет		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		нет		
<b>Организация приема пищи</b>				
Количество посадочных мест		120		
Количество раковин для мытья рук		4		
Наличие мыла		жидкое		
Наличие сушилок		2		
Состояние мебели		уо.		
Средства для обработки столов		6 кашички		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		уо.		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		3 комп-та		

Санитарное состояние столовой		уд.		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		в спец. ящике		
<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		+		Ассу жидком
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		соб.сл		
Наличие сертификатов на моющие средства		ококатам милета		
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		+		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		



Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		р-р , Аккелан?		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		соб-се		
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		уд.		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		не исполняется		
<b>Холодильники</b>				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		+		
Наличие термометров		+		

Соблюдение товарного соседства		соб-се		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		соб-се		
Санитарное состояние холодильного оборудования		уо.		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		не использ.		
Условия и правильность хранения суточных проб		отдельные банки с крышками		1,2 сильно
<b>Мясной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		уо.		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		не использ.		
<b>Овощной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		уо.		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		не использ.		
<b>Мучной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		уо.		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и		не использ.		

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		уо +		
Санитарное состояние		уо.		
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		уо.		
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		+		
<b>Хранение и использование яиц</b>				
Наличие документов, удостоверяющих		+		



качество и безопасность				
Условия хранения яиц		✓ холод-ке		
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		+		
Средство для мытья яиц		+		1% р-р сода
Наличие бактерицидной лампы		+		
<b>Буфет</b>				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		+		
Наличие ценников	<del>нет</del>	+		
Соблюдение условий хранения		соб-ств		реализуемые в мешочках
Соблюдение условий и сроков реализации		соб-ств		
Санитарное состояние		уд.		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		не известно		
<b>Документы</b>				
Договора с поставщиками продуктов питания		+		✓
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		+		
Сертификаты, декларации о соответствии		+		✓
Срок реализации поступившей продукции		соб-ств		
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		+		4
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		+		
<b>Бытовая комната</b>				
Наличие запасных комплектов специальной одежды		+		<u>1</u>
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		<i>есть</i>		2
Наличие шкафа для хранения специальной одежды	+			<i>всего на кухне</i>



Душевая комната, <u>санузел</u>		+		
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		уз.		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		+		
Наличие отдельного помещения ( <u>специальных мест</u> ) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		+		в спец. <u>сунуке</u>
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+	в прощ. <u>тафе</u>	
Наличие москитной сетки		+		
<b>Итого</b>	<b>3</b>	<b>114</b>		

**В результате проверки установлено:**

1. Рацione соответствует утвержденному меню.
2. Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока удовлетворительное.
3. Качество продуктов удовлетворительное, сроки хранения соблюдаются, сотрудники в полном составе.
4. Требования предприняты проверки выполнены.

**Подписи комиссии:**

Председатель: Коткина А.В.  
 Члены комиссии: Султанов О.Т.  
Иванов А.В.  
Смирнов О.Н.  
Искакова Н.Н.

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