

# АКТ мониторинга качества питания

Дата 23.09.2021

№ 2

КГУ «Гимназия №1»

Комиссия в составе:

Сухоминский Е.О. - зам. директора по ВР

Иванова С.М. - зам. директора по ВР

Самойлова А.Б. - зам. надзорного

Шанова Л.В. - зам. надзорного

Мещенко И.В. - председатель Попечительского совета

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                                                                 |           |               |                  | нет        |
| Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо                                                                 |           |               |                  | нет        |
| Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)                       |           |               |                  | нет        |
| Состояние разносов (запрещено использование влажных)                                            |           | ✓             |                  |            |
| Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)  |           | ✓             |                  |            |
| Витаминизация блюда                                                                             |           | ✓             |                  |            |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                   |           |               |                  | нет        |
| Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием                                       |           |               |                  | нет        |

## Организация приема пищи

|                                                                                                                                  |   |   |  |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|--|-----|
| Количество посадочных мест                                                                                                       |   | ✓ |  |     |
| Количество раковин для мытья рук                                                                                                 |   | ✓ |  |     |
| 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)                                                                       |   | ✓ |  |     |
| <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                                                                                                           |   | ✓ |  |     |
|                                                                                                                                  |   |   |  |     |
| Соблюдение сроков хранения моющих средств                                                                                        |   | ✓ |  |     |
| Наличие сертификатов на моющие средства                                                                                          |   |   |  |     |
| Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов                                                                                        |   | ✓ |  | Н/е |
| Маркировка емкости для сбора пищевых отходов                                                                                     |   |   |  |     |
| Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)                                                  |   | ✓ |  |     |
| Соблюдение поточности:<br>- сбора «грязной» столовой посуды<br>- процесса мытья и обработки<br>- 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, гигрометра 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

Н/е

#### Холодильники

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

Н/е

Условия и правильность хранения суточных проб

✓

#### Мясной цех

Маркировка оборудования и инвентаря

✓

Санитарное состояние

✓

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов

✓

#### Овощной цех

Маркировка оборудования и инвентаря

✓

Санитарное состояние

✓

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов

✓

#### Мучной цех

Маркировка оборудования и инвентаря

✓

|                                                                                                                     |  |   |   |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|---|-----|
| Санитарное состояние                                                                                                |  | ✓ |   |     |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                                       |  |   |   | нет |
| <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                                                                                       |  | ✓ |   |     |
| <b>Варочный цех</b>                                                                                                 |  |   |   |     |
| Маркировка оборудования и инвентаря                                                                                 |  | ✓ |   |     |
| Исправность и состояние электрооборудования                                                                         |  | ✓ |   |     |
| Наличие заземления, наличие резиновых 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 |  | ✓ |   |     |
| <b>Хранение и использование яиц</b>                                                                                 |  |   |   |     |
| Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность                                                          |  | ✓ |   |     |
| Условия хранения яиц                                                                                                |  | ✓ |   |     |
| 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                                                                                                    |  |   |   | нет |
| Соблюдение условий хранения                                                                                         |  | ✓ |   |     |
|                                                                                                                     |  |   |   |     |

|                                                                                                                                        |  |   |   |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|---|-----|
| Соблюдение условий и сроков реализации                                                                                                 |  | ✓ |   |     |
| Санитарное состояние                                                                                                                   |  | ✓ |   |     |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                                                          |  |   |   | нет |
| <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                                                                         |  | ✓ |   |     |
| 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 |  | ✓ |   |     |
| Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм                                            |  |   |   | нет |
| 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                                                                                         |  | ✓ |   |     |
| Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников                                                                                    |  | ✓ |   |     |
|                                                                                                                                        |  |   |   |     |

|                                                                                                           |   |   |  |                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|--|------------------|
| Наличие шкафа для хранения специальной одежды                                                             | ✓ |   |  |                  |
| Душевая комната, санузел                                                                                  | ✓ |   |  |                  |
| 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             |   |   |  | не предусмотрено |
| Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.                    |   | ✓ |  |                  |
| Наличие москитной сетки                                                                                   |   | ✓ |  |                  |
| Итого                                                                                                     |   |   |  |                  |

В результате проверки установлено:

На основании проверки санитарное состояние помещений производственного назначения соответствует требованиям Сан.Правил.  
 1. На все виды помещений нанесены маркировки  
 2. Отсутствуют санитарные налеты, скопления  
 3. Внешнее 1% и на улице для работников  
 4. При выполнении контрольного бюджета:  
 Салат - 10 кг (норма 50 кг)  
 Комната - 35 кг (норма 80 кг) на все отходы  
 Рыбка - 105 кг (норма 100 кг) в день.  
 Комбинатный санитарный пункт функционирует

Подписи комиссии:

Председатель комиссии Шнель Т.И.

Члены комиссии:

Сухотеплов Е.О.

Аксартова С.М.

Иванова Л.А.

Саттибаева А.Б.

Тесленко И.В.

Ознакомлен/а/ зав. производством Байтанова А..