

# АКТ мониторинга качества питания

Дата 10.01.2021

№ 9

КГУ «Гимназия №1»

Комиссия в составе:

Директор гимназии Иваненко Н.И.  
зам. директора по ДР Сундуринский Е.О.  
соч. Касеев Иванова В.В.  
Мед. работник Федорова В.В.  
Председатель Пензенского общества Ткаченко В.А.

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 (2)                                                           |           | ✓             |                  |            |
| Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо                                                                 |           | не проходит   |                  |            |
| Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо                                                                 |           | не проходит   |                  |            |
| Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)                       |           | не проходит   |                  |            |
| 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           |                  |            |

**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                               |  | нет |  |  |
| 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                                                                                        |  | ✓   |  |  |
| 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 |  | ✓   |  |  |
|                                                                                                                                  |  |     |  |  |

## 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

✓

нет

нет

### 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

✓

нет

Условия и правильность хранения суточных проб

✓

### Мясной цех

Маркировка оборудования и инвентаря

✓

Санитарное состояние

✓

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов

✓

нет

### Овощной цех

Маркировка оборудования и инвентаря

✓

Санитарное состояние

✓

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов

✓

нет

### 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                                                                                       |  | ✓  |  | нет |
| <b>Варочный цех</b>                                                                                                 |  |    |  |     |
| Маркировка оборудования и инвентаря                                                                                 |  | ✓  |  |     |
| Исправность и состояние электрооборудования                                                                         |  | ✓+ |  |     |
| Наличие заземления, наличие резиновых коврик                                                                        |  | ✓  |  |     |
| 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                                                                                                    |  | ✓  |  |     |
| Соблюдение условий хранения                                                                                         |  | ✓  |  |     |
|                                                                                                                     |  | ✓  |  |     |

|                                                                                                                                        |  |   |  |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|--------------|
| облюдение 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                                            |  | ✓ |  |              |
| 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                                                                                    |  | ✓ |  | не проверено |
|                                                                                                                                        |  |   |  |              |

