

АКТ мониторинга качества питания

Дата 01.02.2014  
 № 11  
 КГУ «Гимназия №1»

Комиссия в составе:

Директор гимназии Шкляев Т.И.  
зам. директора по В.Р. Сорокин Е.О.  
соч. педагог Шкляев П.И.  
Мед. работник Яковлев К.В.  
Председатель Попечительского совета Шкляев И.И.

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 <u>5 порций</u>		✓		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо				<u>не проверен</u>
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо				<u>не проверен</u>
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)				<u>не проверен</u>
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				<u>нет</u>
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				<u>нет</u>

**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)		✓		

**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		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: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		✓		

### Соблюдение условий хранения продуктов

<b>Склады</b>				
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
<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		✓		нет
Условия и правильность хранения суточных проб		✓		
<b>Мясной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Санитарное состояние		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		✓		нет
<b>Овощной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Санитарное состояние		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		✓		нет
<b>Мучной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		

Санитарное состояние		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		✓		КСМ
<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		✓		КСМ
<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		✓		КСМ
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		✓		

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		✓		
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		✓		нет

Наличие шкафа для хранения специальной одежды				не предусмотрено
Душевая комната, санузел				не предусмотрено
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 момент проверки санитарное состояние производственной территории кондитерской цеха. Санитарно-гигиенические условия работы, материальное обеспечение, оборудование в норме. Существенных нарушений нет. Контроль проводится периодически. Местом ответственности назначается на производственной территории, каюту и душ (в цехе). Прочие вопросы решаются.

Подписи комиссии:

Председатель комиссии Шнель Т.И. \_\_\_\_\_

Члены комиссии:

Сухотеплов Е.О. \_\_\_\_\_

Аксартова С.М. \_\_\_\_\_

Иванова Л.А. \_\_\_\_\_

Гланц К.В. \_\_\_\_\_

Тесленко И.В. \_\_\_\_\_

Ознакомлен/а зав. производством Акимжанова Е.С. \_\_\_\_\_

