

АКТ мониторинга качества питания

Дата 24.02.2022г.

№ 19

Организация образования КГУ «Гимназия имени К.Сатпаева»

Поставщик услуги (при наличии) ИП «Ким»

Комиссия в составе:

директор КГУ «Гимназия им. К.Сатпаева» - Мисирова Н.М.; зам. дир. по ВР -
Мини О.Г.; зам. дир. по ВР - Аширова Р.Б.; мер. работник - Менова Л.И.
исч. нез. - Черессов С.В.; Черсераева ПС - Маноматова И.И.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		Бесспорное
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		Спец. машина
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		График соблюдается
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		Ассортимент
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		Фиксируется в спец. регр.
Наличие контрольного блюда		+		имеется
Органолептические свойства приготовленной продукции		+		Журнал
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо				не используется
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо				не используется
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)				не используется

Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминация блюда		+		Витамины с Журналом
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		-		не выявлено
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		-		не выявлено
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест				
Количество раковин для мытья рук		4		перед входом в столовую
Наличие мыла		+		возле раковин
Наличие сушилок		+		2 шт.
Состояние мебели		+		удовлетворительно
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)		+		Отдельное место для хранения
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		+		наз раковины
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		+		
Исправность систем водоотведения		+		
Исправность систем отопления		+		

Исправность систем освещения		+		имеется лампой
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влаго-защитным исполнением		+		
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		+		ванна, раковина
Наличие моющих средств		+		
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		+		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		+		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		Подготовка водой с исл. моющих ср-в.
Наличие графика уборки		+		Нужно.
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склады				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		+		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе		+		термометр.
Соблюдение товарного соседства		+		

Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		+		
Санитарное состояние складов		+		<i>хорошее</i>
Наличие изготовления, реализации и использования запрещенных блюд и продуктов		-		<i>не выявлено</i>
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		+		
Наличие термометров		+		
Соблюдение товарного соседства				<i>в ринг и холодильников обнаружено соседством товарам соседств</i>
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Санитарное состояние холодильного оборудования		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		-		
Условия и правильность хранения суточных проб		+		<i>холодильник</i>
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		—		
Хлебный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		+		<i>раствор имеется</i>
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие запрещенных продуктов		—		
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		+		<i>коврики ковры плит</i>
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		+		<i>устройство</i>
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		—		<i>не выявлено</i>
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		+		<i>определенная раковина</i>
Хранение и использование яиц				

Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		+		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>02</u> месяц <u>22</u> 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		+		
Бытовая комната				
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		+		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		

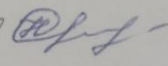
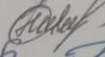
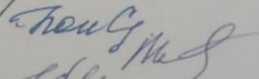
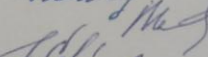
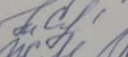
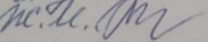
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		+		
Условия хранения яиц		+		
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		+		
Средство для мытья яиц		+		Мыльшар сера
Наличие бактерицидной лампы		+		
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		+		через кассов
Наличие ценников		+		
Соблюдение условий хранения		+		
Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарное состояние		+		хорошее
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		-		не вводил.
Документы				
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-витаминации»		+		

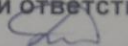
Наличие москитной сетки				
Итого				

В результате проверки установлено:

что в емкостях из хлорированной нарушается кристичи
товариною сасега. Нарушение сразу было устранено.

Подписи комиссии:

Мисерина Н.И. 
 Мина О.Г. 
 Ашимова Г.В. 
 Менова Л.И. 
 Перосев С.В. 
 Маншабова Н.И. 

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