

АКТ мониторинга качества питания

Дата 06.12.2022г

№ 7

Организация образования КТУ, школа-лицей им. В. Антоносарина

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе: 8ч.

Кенешов Р.Т., Корбаева Л.А., Теркин Т.В., Аманжолди А.В., Момоева А.А.,
Ибраева М.Б., Иванова Н.Н., Ковальчук Р.Р.

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		+		организовано
Качество готовой продукции		+		
Наличие контрольного блюда		+		есть
Органолептические свойства приготовленной продукции		+		
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		да		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо				
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо				
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)				
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		да		

правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		да		
Витаминация блюда		да		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				нет блюд и продуктов.
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест				250
Количество раковин для мытья рук				2
Наличие мыла				есть мыльное
Наличие сушилок				удовл.
Состояние мебели				есть
Средства для обработки столов		да		есть
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		да		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		да		есть
Санитарное состояние столовой				удовл.
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		да		
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		да		есть
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		да		
Исправность систем водоотведения		да		
Исправность систем отопления		да		
Исправность систем освещения		да		
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влаго- защитным исполнением				есть
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды				есть
Наличие моющих средств				есть
Условия хранения и маркировка моющих		да		

средств (отдельно в закрытой посуде)				
Соблюдение сроков хранения моющих средств		да		
Наличие сертификатов на моющие средства				есть
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов				есть
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		да		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)				имеется курс. таб.
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды				имеется
Наличие графика уборки				есть
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склады				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		да		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе		да		
Соблюдение товарного соседства		да		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания				есть
Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		да		
Санитарное состояние складов				удов.
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования				есть
Наличие термометров				есть
Соблюдение товарного соседства		да		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания				есть

Санитарное состояние холодильного оборудования				удовл.
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				запрещ. продукты и блюд нет
Условия и правильность хранения суточных проб		да		
Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря				есть
Санитарное состояние				удовл.
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря				есть
Санитарное состояние				удовл.
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		да		
Санитарное состояние		да		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		да		
Хлебный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		да		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		да		
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		да		
Санитарное состояние				удовл.
Наличие запрещенных продуктов				нет
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		да		

Исправность и состояние электрооборудования		да		
Наличие заземления, наличие резиновых ковров				есть
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		да		
Санитарное состояние				удов.
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		да		
Хранение и использование яиц				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		да		
Условия хранения яиц		да		
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		да,		
Средство для мытья яиц		да		
Наличие бактерицидной лампы		да		
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		да		
Наличие ценников		да		
Соблюдение условий хранения		да		
Соблюдение условий и сроков реализации		да		
Санитарное состояние		да		удов.
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				запрещен. блюда и продуктов нет.
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания				есть
Уведомление (разрешение на перевозку)				есть.

продуктов) на автотранспорт				
Сертификаты, декларации о соответствии		да		
Срок реализации поступившей продукции		да		
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		да		
Технологические карты приготовления блюд		да		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		да		
Журнал «С-витаминизации»		да		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		да		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за декаб. месяц 2006 г.		да		
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		да		
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм				нет
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока				есть
Журнал проведения генеральных уборок				есть
Журнал регистрации температурного режима холодильников				есть
Наличие программы производственного контроля		да		
Бытовая комната				
Наличие запасных комплектов специальной одежды				есть
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников				есть
Наличие шкафа для хранения специальной одежды				есть есть есть
Душевая комната, санузел				есть
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)				аккурат. чист. вн. вид.

Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		да		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки				нет
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		да		
Наличие москитной сетки		да		
Итого				

В результате проверки установлено:

На момент проверки состояние пищеблока и столовой в удовлетворительном состоянии, документация по пищеблоку ведется, посуда не битая, санитарное состояние коридорчиков, пищеблока и складских помещений удовлетворительном. На момент проверки меню составлено.

Подписи комиссии:

Председатель: Керимова Р. А.

Члены комиссии:

Копбасов

Черныш

Иванова

Тополь

Ибраева

Коваленко

Аманжол



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

(подпись)