

АКТ мониторинга качества питания

Дата 29.09.2022№ 2Организация образования ЖГУ имениПоставщик услуги (при наличии) И.П. "Омарова"

Комиссия в составе:

Иваночкина О.А., Менопова Л.И., Дурнева И.И.,
Цобертик Е.А., Кочнева М.В., Мухоморова М.В., Кошурова 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				
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)				
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		66		
Количество раковин для мытья рук		2		
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		удовлетв.		
Состояние мебели		есть		
Средства для обработки столов		в норме		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		в норме удовлет		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		удовлет		
Санитарное состояние столовой		удовлет		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		есть.		
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		есть		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		полное вода		
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		есть		
Наличие моющих средств		есть		
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		есть		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		есть		
Наличие сертификатов на моющие средства		есть.		
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		есть		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		есть		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)				
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		есть		
Наличие графика уборки		есть.		
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склады:				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		есть		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие		есть.		

термометра, гидрометра 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		-		-
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования				нет
Наличие термометров				нет
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		норма		
Санитарное состояние холодильного оборудования				нет
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				
Условия и правильность хранения суточных проб				нет
Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		норм.		
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				
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		хорошо		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
Хлебный цех				
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				
Варочный цех				
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				
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников				

столовой				
Хранение и использование яиц				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		+		
Условия хранения яиц		+		
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		+		
Средство для мытья яиц		+		
Наличие бактерицидной лампы				нет
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		есть		
Наличие ценников		есть		
Соблюдение условий хранения		+		
Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарное состояние		удовлет		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		нет
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		есть		
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		есть		
Сертификаты, декларации о соответствии		есть		
Срок реализации поступившей продукции		есть		
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		есть		
Технологические карты приготовления блюд		есть		

Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		есть.		
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		есть +		
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		+		
Бытовая комната				
Наличие запасных комплектов специальной одежды		+		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		нет +		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		+		
Душевая комната, санузел		нет		нет
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				нет