

АКТ мониторинга качества питания

Дата 10.10.2022№ 3Организация образования ХТЭУ "Музей + 2"Поставщик услуги (при наличии) ИП "Омарова"

Комиссия в составе:

Иванюкина О.А.; Топорова Л.И.; Умбертук Е.А.
Дурнева Н.Л. Котнева Ю.В.; Андреева М.В.; Кошга А.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				нет
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие контрольного блюда		есть		
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		+		
Состояние мебели		удовл		
Средства для обработки столов		есть		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		в норме		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		удов		
Санитарное состояние столовой		удов		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		есть		
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		есть		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		неод везде		
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		+		
Наличие графика уборки		+		
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склады				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		+		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие		+		

Маркировка оборудования и инвентаря				
Санитарное состояние	✓			
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		есть		
Санитарное состояние		норм		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				есть
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		есть		
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		+		
Наличие ценников		+		
Соблюдение условий хранения		+		
Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
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		УФ		
Журнал «С-витаминации»		УФ		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		УФ		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ месяц _____ г.		УФ		
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		УФ		
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		УФ		
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		УФ		
Журнал проведения генеральных уборок		УФ		
Журнал регистрации температурного режима холодильников		УФ		
Наличие программы производственного контроля		УФ		
Бытовая комната				
Наличие запасных комплектов специальной одежды		УФ		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		УФ		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		УФ		
Душевая комната, санузел		УФ		УФ
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		УФ		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		УФ		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		УФ		

Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		2016 9		
Наличие москитной сетки		9		
Итого		67		8.

В результате проверки установлено:

В результате проверки столовой, комиссии
 выявлены не выявлено
 санитарного норматива
 рутево, ренши собираются
 еда, вилка, замоченный лет, дети
 добывать
 книга малоб и предположений есть

Подписи комиссии:

Иванович О. А.
 Угрюмов А. А.
 Хайра Н.
 Суржа М.
 Андреев М. В.
 Топорова Н. И.
 Кочевс В.
 Азмишев К. И.

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