

АКТ мониторинга качества питания

Дата 13.09.2023

№ 1

Организация образования КГУ Ом 59 ч

Поставщик услуги (при наличии) ит сестрищева И.Ф.

Комиссия в составе:

Кашин М.Х.
Жаксубаев А.Э.
Амбергн И.Ф.Ит
ИтАбдухаев Ф.Р.
Осипов П.Е.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

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

Состояние разносов (запрещено использование влажных)		де		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		де		
Витаминация блюда		де		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				для дизайна и пр. нет
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				нет
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест				32
Количество раковин для мытья рук				4
Наличие мыла		де		
Наличие сушилок		де		
Состояние мебели		де		
Средства для обработки столов		де		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		де		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		де		
Санитарное состояние столовой		де		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		де		
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		де		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		де		
Исправность систем водоотведения		де		

Исправность систем отопления		Да		
Исправность систем освещения		Да		
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влаго-защитным исполнением		Да		
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		Да		
Наличие моющих средств		Да		
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		Да		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		Да		
Наличие сертификатов на моющие средства		Да		
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		Да		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		Да		ВР мою ар
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		Да		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		Да		
Наличие графика уборки				есть
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склады				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		Да		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие		Да		

термометра, гидрометра на складе		да		
Соблюдение товарного соседства		да		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		да		
Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		да		
Санитарное состояние складов		да		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				да да и др. нет
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		да		
Наличие термометров		да		
Соблюдение товарного соседства		да		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания				да
Санитарное состояние холодильного оборудования		да		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				да да и др. нет
Условия и правильность хранения суточных проб		да		
Мясной цех	масс	хранятся в холодильниках и морозильниках все маркировано		
Маркировка оборудования и инвентаря		да		
Санитарное состояние		да		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
Овощной цех	овощи	хранятся в обычных месте с соблюдением правил хранения продуктов		

Маркировка оборудования и инвентаря		де		
Санитарное состояние		де		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		де		
Санитарное состояние		де		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
Хлебный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		де		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		де		
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		де		
Санитарное состояние		де		
Наличие запрещенных продуктов				нет
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		де		
Исправность и состояние электрооборудования		де		
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков				если резиновые ковры.
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		де		
Санитарное состояние		де		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				запр. блюд и пр. нет
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников		де		

столовой

Хранение и использование яиц

Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность

да
серт.

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

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов

нет

Документы

Договора с поставщиками продуктов питания

да

Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт

нет

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		есть		
Журнал «С-витаминации»		есть		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		есть		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>сент.</u> месяц _____ г.				есть
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				есть
Журнал проведения генеральных уборок				есть
Журнал регистрации температурного режима холодильников				есть
Наличие программы производственного контроля				есть
Бытовая комната				
Наличие запасных комплектов специальной одежды				Значит не раб.
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников				есть
Наличие шкафа для хранения специальной одежды				есть
Душевая комната, санузел				есть
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		есть		есть
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		есть		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		есть		

Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения		☑		
Наличие москитной сетки		☑		
Итого				

В результате проверки установлено:

Состояние помещений пищеблока удов.-ое, есть
 хозяйственный инвентарь. Качество продуктов питания
 соответствует документам, в которых указаны
 даты выработки срока и условия хранения.
 Качество сырья соответствует требованиям.
 Есть группа мыши под классом проорки
 дезуровня утилей. Техпаспорт и паспортные
 данные соответствует технической карте.
 условия хранения для соблюдения
 закрываемых дверей и проорки нет
 Работники в чистоте и строгий осмотр
 Все сертификаты, необходимые документам
 имеются.

Подписи комиссии:

Председатель комиссии: Мещин Н.Х. Меш
 Члены комиссии: зам. директора - Абышев А.Д.
 Рамазанов Е.К. - мед. работник
 Ахмет И.О. - руководитель
 Демидов Д.Е. - с/у. персонал

Оформлено ИП "Самбел" Д. Манжаров