

АКТ мониторинга качества питания

Дата 09.09.2024г.

№ 1

КГУ «ОШ № 30»

Комиссия в составе: Толеуов Д.О., Кузнецова С.О., Уашева Н.С., Ашимова Б.С.,

Байтасова А.М., Артемова Е.Н., Сагнаева Н.К.

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		250		
Количество раковин для мытья рук		✓ 3 + 16 (каждая классификация)		
Наличие мыла		✓		
Наличие сушилок		—		
Состояние мебели		✓		
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)		✓		
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		✓		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		✓		
Исправность систем водоотведения		✓		
Исправность систем отопления		✓		
Исправность систем освещения		✓		
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влагозащитным исполнением		✓		
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		✓		
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)		Согласно приказу		
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 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		не используются не реализуется		
Холодильники				

Маркировка о предназначении холодильного оборудования		✓		
Наличие термометров		✓		
Соблюдение товарного соседства		✓		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		✓		
Санитарное состояние холодильного оборудования		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		не изготавливается не реализуется		
Условия и правильность хранения суточных проб		✓		
Мясной цех		нет		
Маркировка оборудования и инвентаря		стол, доска, нож		
Санитарное состояние		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		не изготавливаются не реализуются		
Овощной цех		нет		
Маркировка оборудования и инвентаря		стол, доска, нож		
Санитарное состояние		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		не изготавливаются не реализуются		
Мучной цех		нет		
Маркировка оборудования и инвентаря		стол, доска, нож		
Санитарное состояние		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		не изготавливаются не реализуются		
Хлебный цех		нет		
Маркировка оборудования и инвентаря		доска, нож		

Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		✓		
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		✓		
Санитарное состояние		✓		
Наличие запрещенных продуктов		нет		
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		не изготавливаются не реализуются		
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		✓		
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		✓		
Наличие ценников		✓		

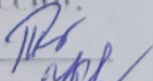
Соблюдение условий хранения		✓		
Соблюдение условий и сроков реализации		✓		
Санитарное состояние		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		не изготавливаются не реализуются		
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		✓		
Уведомление (разрешение 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-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		✓		
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		нет		
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		✓		
Журнал проведения генеральных уборок		✓ (график)		
Журнал регистрации температурного режима холодильников		✓		

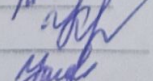
Наличие программы производственного контроля		✓		
Бытовая комната				
Наличие запасных комплектов специальной одежды		✓		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		вешалки		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		✓		
Душевая комната, санузел		санузел		
Внешний вид сотрудников столовой (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 москитной сетки		✓		
Итого				

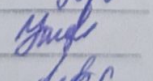
В результате проверки установлено:

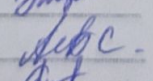
Нарушений санитарных норм не выявлено. Хранение продуктов и их качество соответствует нормам. При приготовлении пищи соблюдаются все санитарные нормы и требования.

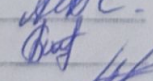
Подписи комиссии:

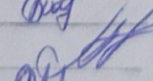
Толеуов Д.О. 

Кузнецова С.О. 

Уашева Н.С. 

Ашимова Б.С. 

Байтасова А.М. 

Артемова Е.Н. 

Сагнаева Н.К. 

ИП Мельник

Мельник И.В. ознакомлена 