

АКТ мониторинга качества питания

Дата 11.11.2015

№ 5

Организация образования ОУ "ОМиЛ"

Поставщик услуги (при наличии) ООО "Самтабаев с.б."

Комиссия в составе:

Председатель: и.о. директора школы Муратко Т. Г.
Заместитель председателя: зам. дир. по ВР Кэртбаева Г. Г.,
зам. дир. по ВР Асангалиева Т. Г., соц. педагог
Сабировские В. В., млад. работники Ибатова А. А.,
Член попечительского Совета Денчукчиев Д. А.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		да		если
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		да		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		да		
Соблюдение графика работы столовой		да		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		да		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		да		если
Организация питьевого режима		да		если
Качество готовой продукции		да		
Наличие контрольного блюда		да		если
Органолептические свойства приготовленной продукции		да		
Соответствие технологической карте		да		

Контрольное взвешивание 10 порций		да	
Линия раздачи (марmitы) 1 блюдо			нет
Линия раздачи (марmitы) 2 блюдо			нет
Линия раздачи (марmitы) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)			нет
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		да	
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		да	
Витаминизация блюда		да	
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов			нет
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием			нет
Организация приема пищи			
Количество посадочных мест			150
Количество раковин для мытья рук			3
Наличие мыла			есть
Наличие сушилок			есть
Состояние мебели			удобн
Средства для обработки столов			есть
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов			удобн
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды			есть
Санитарное состояние столовой			удобн
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		да	

Состояние помещений пищеблока

Наличие вывески «Правила мытья посуды»				есть
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей				исправно
Исправность систем водоотведения				исправно
Исправность систем отопления				исправно
Исправность систем освещения				исправно
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 средств (отдельно в закрытой посуде)		га		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		га		
Наличие сертификатов на моющие средства		га		есть
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов				есть
Маркировка ёмкости для сбора пищевых отходов		га		
Обработка ёмкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)				мояч. гр. б. + хлор Байка З.
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		га		
Наличие графика уборки				есть

Соблюдение условий хранения продуктов

Склады

Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		да		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие 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				удовл.
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет

Холодильники

Маркировка о предназначении холодильного оборудования		да		
Наличие термометров				если
Соблюдение товарного соседства		да		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		да		если
Санитарное состояние холодильного оборудования				удовл.
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
Условия и правильность хранения суточных проб		да		

Мясной цех

Маркировка оборудования и инвентаря		да		
Санитарное состояние				удобн
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет

Овощной цех

Маркировка оборудования и инвентаря		да		
Санитарное состояние				удобн
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет

Мучной цех

Маркировка оборудования и инвентаря		да		
Санитарное состояние				удобн
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет

Хлебный цех

Маркировка оборудования и инвентаря		да		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба				есть
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба				есть
Санитарное состояние				удобн
Наличие запрещенных продуктов				нет

Варочный цех

Маркировка оборудования и инвентаря		да		
Исправность и состояние электрооборудования				исправно

Наличие заземления, наличие резиновых ковриков				есть
Состояние механической вентиляции (вытяжки)				удобно
Санитарное состояние				удобно
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		есть
Хранение и использование яиц				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		да		есть
Условия хранения яиц		да		
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц				есть
Средство для мытья яиц				есть
Наличие бактерицидной лампы				есть
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью				есть
Наличие ценников				есть
Соблюдение условий хранения		да		
Соблюдение условий и сроков реализации		да		
Санитарное состояние				удобно
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет

Документы

Договора с поставщиками продуктов питания	да	если
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт	да	если
Сертификаты, декларации о соответствии	да	если
Срок реализации поступившей продукции	да	
Доброта поступившей продукции, соответствие нормам	да	
Технологические карты приготовления блюд	да	если
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		если
Журнал «С-витаминизации»		если
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		если
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>ноябрь</u> месяц <u>2015</u> г.		если
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения	да	если
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		нет
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		если
Журнал проведения генеральных уборок		если
Журнал регистрации температурного режима холодильников		если

Наличие программы производственного контроля				есть
Бытовая комната				
Наличие запасных комплектов специальной одежды				есть
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)		да		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		да		есть
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки				есть
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.				есть
Наличие москитной сетки				есть
Итого				

В результате проверки установлено:

Санитарное состояние птицефабрик и обеденного зала удобство персонала. Определяет место склада с пересыпкой и температурой. Состоит из соединения продуктов питания. Важное значение за физиологическое состояние птицы, насыщая организм питательными веществами. Организован птицей, находящейся в вагоне санитарном.

Подписи комиссии:



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

ознакомлен Союз- Союзмультфильм М.Ф.

(подпись)