

АКТ мониторинга качества питания

Дата 6.10.2023.

№ 1

Организация образования ЖТУ, Новашучская ОСИ

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

Б. Шамширимова Т.М., Ашимбаева А.К., Курманбаева А.С.,  
Ибраева Ж.А., Класенова Н.С., Мей А.В.

Мониторинг столовой (пищеблока) по следующим параметрам:

Показатель	Требуетс я	Соотве тствует	Не соответ ствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта требованиям нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения		+		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		(бывают замены)
Соблюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Организация питьевого режима		+		(питьевой фонтан)
Качество готовой продукции		+		
Наличие запрещенных продуктов		*	+	(нету)
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо, 2 блюдо		+		
Линия раздачи 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)				(не используется)
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение столовых приборов ручками вверх)		+		
Витаминизация блюда				
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов			+	
Использование охлажденной птицепродукции				
Количество посадочных мест		+		30.
Организация приема пищи				

Время подачи блюд с момента приготовления				через 10 минут.
Количество раковин для мытья рук		+		1 (в пищеблоке) 2 (для гостей)
Наличие мыла		+		
Наличие одноразовых или электрополотенец		+		(на кухне)
Состоящие мебели		+		идеально.
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)		+		
<b>Состояние помещений пищеблока</b>				
Наличие инструкции «Правила мытья посуды»		+		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		+		
Исправность систем водоотведения		+		
Исправность систем отопления		+		
Исправность систем освещения		+		
Исправность систем вентиляции		+		
Наличие в производственных помещениях пищеблока, связанных с выделением влаги, светильников с влагозащитным исполнением.		+		
Наличие условий для мытья, обработки, хранения столовой и отдельно для кухонной посуды		+		
Наличие моющих средств		+		
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+		16 марку)
Соблюдение сроков хранения моющих средств		+		
Наличие сертификатов на моющие средства		+		у заказчика

Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		+		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный).		+		(применяется водная хлорировка)
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		
Наличие графика уборки и его соблюдение		+		4 мес. раз
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудниками		+		
<b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>				
<b>Склады</b>				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах.		+		(в шкафу)
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, психрометра на складе/температурный режим				
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на пищевой продукции		+		
Хранение овощей в ларях, подтоварниках (в маркированных ёмкостях на поддонах)		+		
Санитарное состояние складов		+		
<b>Холодильники</b>				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		+		
Наличие термометров		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Санитарное состояние холодильного оборудования		+		

Условия и правильность хранения суточных проб		+			ответств издраз.
<b>Хранение и использование яиц</b>					
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность.		+			издраз
Условия хранения яиц		+			
Маркированная емкость для мытья и обработки яиц		+			
Средство для мытья яиц		+			содя.
Бактерицидная лампа		-			
<b>Документы</b>					
Договора с поставщиками продуктов питания		+			
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		+			
Сертификаты, декларации о соответствии пищевой продукции, товаросопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость		+			
Срок реализации поступившей продукции		+			
Технологические карты приготовления блюд		+			
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, согласно утвержденной форме		+			
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, согласно утвержденной форме		+			
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		+			
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	+	+		(шкафы нет.)
Наличие шкафа для хранения специальной одежды	+			
Душевая комната, санузел		+		(санузла 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,		+		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		у завхоза
Наличие москитной сетки		+		
<b>Итого</b>				

**В результате проверки установлено:**

из посещения часто, все работает в норме,  
еда очень вкусная, опросили детей всем нравится.  
В столовой чисто!

**Подписи комиссии:**

Куликовская А.С. Курьян А.В. Шараф-Ибраева Ж.А.  
Тасиетди А.С. Шакиржанов Д.Т.