

АКТ мониторинга качества питания

Дата 13.10.2023

№ 2

Организация образования КГУ «Ловашинская ОСШ»

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

Машуренкова Г.Т., Шраева Н.А., Чукайбаева А.А., Май А.В.,
Жасенова А.С., Мурашева М.Н.

Мониторинг столовой (пищеблока) по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	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		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие запрещенных продуктов			+	
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо, 2 блюдо		+		
Линия раздачи 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)				
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие касет 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 10-15 минут
Количество раковин для мытья рук		+			
Наличие мыла		+			
Наличие одноразовых или электрополотенец		+			
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 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)		+			
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).		+		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		жирная
Наличие графика уборки и его соблюдение		+		
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудниками		+		
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склады				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах.		+		
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		+		
Холодильники				
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		+		
Хранение и использование яиц				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность.		+		
Условия хранения яиц		+		
Маркированная емкость для мытья и обработки яиц		+		
Средство для мытья яиц		+		
Бактерицидная лампа	+			
Документы				
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	-			Нет
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		
Журнал регистрации температурного режима холодильников		+		
Наличие программы производственного контроля			-	Самый проблема

Бытовая комната				
Наличие запасных комплектов специальной одежды		+		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников	+			
Наличие шкафа для хранения специальной одежды	+			
Душевая комната, 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,		+		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		
Наличие москитной сетки		+		
Итого				

В результате проверки установлено:

Удобства работы, вода чистая, в пищеблоке чисто, товарное состояние соответствует, в шкафах и холодильниках чисто

Подписи комиссии:

Гукава А.С. Кучай А.В. АИ, 16/9-
 Кураева И.И.
 Мамамурилова Р.Т.