

АКТ мониторинга качества питания

Дата 8.09.2023

№ 1

Организация образования КГУ «Новомирская ОСи»

Поставщик услуги (при наличии) \_\_\_\_\_

Комиссия в составе: \_\_\_\_\_

Шамширова Т.Т., Минибоева А.К., Ай А.В., Касенова А.С., Кунаибеева А.С.,  
Ибраева К.А., Мурашева М.К.

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		+		
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 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				

через  
10-15 мин

Время подачи блюд с момента приготовления

Количество раковин для мытья рук

Наличие мыла

Наличие одноразовых или электрополотенц

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).		+		Зеленка
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		
Наличие графика уборки и его соблюдение		+		
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.		+		
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

+

**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

-

*Самы  
проб*

**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		+		
<b>Итого</b>				

**В результате проверки установлено:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Подписи комиссии:**

Мухомова А.С. Курбанов А.В. Мухомова М.Н.

Ибраимова Р.А. Ибраимова А.К.

Касенова А.С. Ибраимова Р.А.

Ибраимова Р.А. Ибраимова А.К.