

АКТ мониторинга качества питания

Дата 12.10.2022

№ 3

Организация образования КГУ «Белоусовская СОШ

Поставщик услуги (при наличии) _____

Комиссия в составе:

Самшурова Ж.Б., Абрамова Д.Р., Павленко Б.З.,
Ишмакбаева Т.М., Касенова С.А.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуетс я	Соответствуе т	Не соот- ветствуе т	Примечани е
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)		✓		
Витаминизация блюда		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				—
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				—
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		✓		
Количество раковин для мытья рук		✓		
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 влаго-защитным 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)		✓		
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		✓		

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		✓		
Условия и правильность хранения суточных проб		✓		

Мясной цех

Маркировка оборудования и инвентаря



Санитарное состояние



Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов

**Овощной цех**

Маркировка оборудования и инвентаря



Санитарное состояние



Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов

**Мучной цех**

Маркировка оборудования и инвентаря



Санитарное состояние



Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов

**Хлебный цех**

Маркировка оборудования и инвентаря



Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба



Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба



Санитарное состояние



Наличие запрещенных продуктов

**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



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		✓		
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		✓		
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		✓		
Сертификаты, декларации о соответствии		✓		
Срок реализации поступившей продукции		✓		
Доброкачество 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		✓		
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		✓		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		✓		
Душевая комната, санузел				не пред. наблюд.
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:

Практически соотв. всем уст. нормам.

Подписи комиссии:





