

АКТ мониторинга качества питания

Дата 05.09.2022

№ 2

Организация образования МГКП №1 «Снегурочка»

Поставщик услуги (при наличии) _____

Комиссия в составе:

Попелушко А.В., Коргова С.П., Роткина Е.Ю., Коуратова Т.Ю.
Лоскутчикова А.З., Бичкова О.А.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требует ся	Соответст вует	Не соот- ветствует	Примеч ание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		Удостоверен		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		Соответствует		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		Соответствует		
Соблюдение графика выдачи пищи по возрастным группам		Соблюдается		
Организация питьевого режима		Соответствует		
Качество готовой продукции		Соответствует		
Наличие контрольного блюда		Удостоверен		
Органолептические свойства приготовленной продукции		Соответствует		
Соответствие технологической карте		Соответствует		
Контрольное взвешивание 10 порций		Соответствует		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		Соответствует		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		Соответствует		
Витаминизация блюда		Проводится		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				Не выявлено
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				Не выявлено

Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		-		
Количество раковин в группах для мытья рук		36		
Наличие мыла		Несколько, всего несколько.		
Наличие сушилок				
Состояние мебели		Всего несколько штук		
Средства для обработки столов		Несколько, всего несколько		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		Всего несколько		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		Всего несколько		
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		Несколько, всего несколько.		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		Всего несколько штук		
Исправность систем водоотведения		Всего несколько штук		
Исправность систем отопления		Всего несколько штук		
Исправность систем освещения		Всего несколько штук		
Наличие моющих средств		Всего несколько штук		
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		Всего несколько штук		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		Всего несколько штук		
Наличие сертификатов на моющие средства		Несколько, всего несколько.		
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		Несколько, всего несколько.		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		Несколько, всего несколько.		
Наличие графика уборки групп		Несколько, всего несколько.		
Соблюдение условий хранения продуктов				

Склады			
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		все в порядке	
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гидрометра на складе		н.е.е.е.е.е., все в порядке	
Соблюдение товарного соседства		все в порядке	
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		все в порядке	
Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		все в порядке	
Санитарное состояние складов		все в порядке	
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов			не выявлено
Холодильники			
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		все в порядке	
Наличие термометров		н.е.е.е.е.	
Соблюдение товарного соседства		соблюдается	
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		соблюдается, все в порядке	
Санитарное состояние холодильного оборудования		все в порядке	
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов			не выявлено
Условия и правильность хранения суточных проб		все в порядке	
Мясной цех			
Маркировка оборудования и инвентаря		все в порядке	
Санитарное состояние		все в порядке	
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов			не выявлено

Овощной цех

Маркировка оборудования и инвентаря		Совместно		
Санитарное состояние		Совместно		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				Не используются

Мучной цех

Маркировка оборудования и инвентаря		Совместно		
Санитарное состояние		Совместно		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				Не используются

Хлебный цех

Маркировка оборудования и инвентаря		Совместно		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		Совместно, Несетя		
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		Совместно, Несетя		
Санитарное состояние		Совместно		

Варочный цех

Маркировка оборудования и инвентаря		Совместно		
Исправность и состояние электрооборудования		Совместно		
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		Несетя, Совместно		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		Несетя, Совместно		
Санитарное состояние		Совместно		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		Совместно		
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		Совместно		

Хранение и использование яиц			
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		есть, есть	
Условия хранения яиц		есть	
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		есть	
Наличие бактерицидной лампы		есть	
Документы			
Договора с поставщиками продуктов питания		есть	
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		есть, есть	
Сертификаты, декларации о соответствии		есть	
Срок реализации поступившей продукции		есть	
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		есть	
Технологические карты приготовления блюд		есть	
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		есть, есть	
Журнал «С-витаминизации»		есть, есть	
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		есть, есть	
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм			есть
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		есть, есть	
Журнал проведения генеральных уборок		есть, есть	
Журнал регистрации температурного режима холодильников		есть, есть	
Наличие программы производственного контроля		есть	
Бытовая комната			
Наличие запасных комплектов специальной одежды		есть, есть	

Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников	Наличие	Наличие	Наличие	Наличие
Наличие шкафа для хранения специальной одежды	Наличие	Наличие	Наличие	Наличие
Душевая комната, санузел	Наличие	Наличие	Наличие	Наличие
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)	Наличие	Наличие	Наличие	Наличие
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки	Наличие	Наличие	Наличие	Наличие
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.	Наличие	Наличие	Наличие	Наличие
Наличие москитной сетки	Наличие	Наличие	Наличие	Наличие
Итого				

В результате проверки установлено:

В результате проверки нарушений не выявлено.

Подписи комиссии:

Григорьев Е.Ю. проф-
 Власова
 Намигулина
 Погоряльева П.В. проф-
 Корчева С.Н. проф-
 Першенико А.В. проф-

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный повар (при организации питания организацией образования) ознакомлен _____ (подпись)