

АКТ мониторинга качества питания мониторинговой группы.

Дата 29.11.2023 г.

№ 3

Организация образования КТУ «Олимпик» г. Троицкая

Поставщик услуги (при наличии) ИП Ермаганов

Комиссия в составе: Королева Л. В., Вернер Ю. А., Мосеева Е. В.

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		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		
Организация питьевого режима		оформлены пункты		
Качество готовой продукции		+		
Наличие запрещенных продуктов		не имеются		
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)		в работе и прибывает		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение столовых приборов ручками вверх)		+		

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				<i>не выявлено</i>
Наличие реализации несвязанных с питанием товаров				<i>не выявлено</i>
Количество посадочных мест				<i>70</i>
Организация приема пищи				
Время подачи блюд с момента приготовления				<i>+</i>
Количество раковин для мытья рук				<i>+</i>
Наличие мыла				<i>+</i>
Наличие одноразовых или электрополотенец				<i>+</i>
Состояние мебели				<i>+</i>
Средства для обработки столов				<i>+</i>
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов				<i>+</i>
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды				<i>+</i>
Санитарное состояние столовой				<i>+</i>
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)				<i>+</i>
Состояние помещений пищеблока				
Наличие инструкции «Правила мытья посуды»				<i>+</i>
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей				<i>+</i>
Исправность систем водоотведения				<i>+</i>
Исправность систем отопления				<i>+</i>
Исправность систем освещения				<i>+</i>
Исправность систем вентиляции				<i>+</i>
Наличие условий для мытья, обработки, хранения столовой и отдельно для кухонной посуды				<i>+</i>
Наличие моющих средств				<i>+</i>
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)				<i>+</i>

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 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		+		
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		+		
Наличие термометров		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Санитарное состояние холодильного оборудования		+		

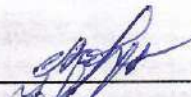
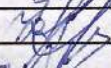
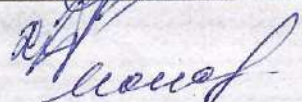
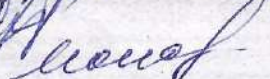
Условия и правильность хранения суточных проб					<i>неправильно средняя маркировка</i>
Варочный цех					
Маркировка оборудования и инвентаря					+
Исправность и состояние электрооборудования					+
Санитарное состояние					+
Хранение и использование яиц					
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность.					<i>в день проверки</i>
Условия хранения яиц					<i>смена</i>
Маркированная емкость для мытья и обработки яиц					<i>ей отвечает мн</i>
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					+
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		+		
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		+		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		+		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		
Наличие москитной сетки		+		
Итого				


В результате проверки установлено:

1. Большая часть критериев соответствует санитарно-гигиеническим требованиям.
2. Неодорожная документация берется.
3. При проверке, приготовлении фруктов нарушаются все требования.

Подписи комиссии:

Королева И.И. 
 Беркин Ю.А. 
 Кеменис Р.В. 
 Мосеев М.В. 

Ознакомлено 

Директор 



Юхарева Д.Б.