

АКТ мониторинга качества питания

Дата 09.09.24

№ 2

Организация образования ИЗУ ОШ им. М. Маиштаева

Поставщик услуги (при наличии) _____

Комиссия в составе:

Качирбецова И.С. - руководитель, Абдура Т.Т. - меусестра,
Шумбаева О. - роуминь - чки, Ибрагим С.Ф. - роуминь чк.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соот-ет	Не соответ-ет	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		да 07.04.09.2014.
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		да
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		соот-ет
Соблюдение графика работы столовой		+		все соблюду-ет
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		соблюдаются по часам
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		утвержден
Организация питьевого режима		+		органич-но
Качество готовой продукции		+		соот-ет
Наличие контрольного блюда		+		да
Органолептические свойства приготовленной продукции		+		нечест-но.
Соответствие технологической карте		+		соот-ет карте
Контрольное взвешивание 10 порций		+		да
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)		+		чистые сухие

Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		вверх
Витаминация блюда		+		да
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		нет
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		+		нет
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		+		40 мест
Количество раковин для мытья рук		+		в углу
Наличие мыла		+		защитное
Наличие сушилок		+		штучка + бум. полот.
Состояние мебели		+		отлично
Средства для обработки столов		+		имеется
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		есть нет
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды	есть 1 комплект	+		2 комплекта + 1 комплект
Санитарное состояние столовой		+		удов-ств.
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		угол покупаю
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		+		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		+		исправно.
Исправность систем водоотведения		+		исправно
Исправность систем отопления		+		норма
Исправность систем освещения		+		исправно
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влаго-защитным исполнением		+		да
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		+		да

Наличие моющих средств		+		да
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+		отлично
Соблюдение сроков хранения моющих средств		+		соблюду-ся
Наличие сертификатов на моющие средства	рубрики / сертификаты в курсе)	+		
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		+		имеется
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		да
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		+		Бабаринская
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		да
Наличие графика уборки				
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склады				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		+		соблюдается
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе		+		да
Соблюдение товарного соседства		+		да
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		соблюдается
Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		+		в ларях
Санитарное состояние складов		+		удов-но
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		нет
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		+		да

Наличие термометров		+		имеет
Соблюдение товарного соседства		+		да
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		имеет
Санитарное состояние холодильного оборудования		+		урл-но
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		нет
Условия и правильность хранения суточных проб		+		в хол-ке, в ел. банках, протии забр.
Мясной цех <i>СМО</i>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		маркировка
Санитарное состояние		+		урл-н
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		нет
Овощной цех <i>СМО</i>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		да
Санитарное состояние		+		урл-но
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		нет
Мучной цех <i>СМО</i>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		да
Санитарное состояние		+		урл-но
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		нет
Хлебный цех <i>СМО</i>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		да
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		+		имеет р-р
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		+		есть
Санитарное состояние		+		урл-но

Наличие запрещенных продуктов		+		нет
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		да
Исправность и состояние электрооборудования	+	+		1 пункт работает
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		+		да
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		+		исправно хорошо
Санитарное состояние		+		уд-но
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		нет
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		+		райончик
Хранение и использование яиц				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		+		сертификат
Условия хранения яиц		+		соблюд-ся
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		+		есть
Средство для мытья яиц		+		да
Наличие бактерицидной лампы		+		да
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		+		заверено
Наличие ценников		+		да
Соблюдение условий хранения		+		да
Соблюдение условий и сроков реализации		+		да
Санитарное состояние		+		уд-но
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		нет
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания				
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт				

Сертификаты, декларации о соответствии		+		есть
Срок реализации поступившей продукции		+		соблюду
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		+		да
Технологические карты приготовления блюд		+		ц. меню бл. тех. карт
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		мес
Журнал «С-витаминизации»		+		мес
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		+		мес
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за ____ месяц ____ г.		+		мес
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		+		есть
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		+		нет
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		мес
Журнал проведения генеральных уборок		+		мес
Журнал регистрации температурного режима холодильников		+		мес
Наличие программы производственного контроля		.		
Бытовая комната				
Наличие запасных комплектов специальной одежды		+		3 комплекта
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+		1 шкаф
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		+		1 шкаф
Душевая комната, санузел		+		нарядничку
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		+		аккуратно
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		+		да

Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		+		есть место.
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		да
Наличие москитной сетки		+		да
Итого				

В результате проверки установлено:

1. сериум. моющие ср-ва
2. 3 комплекта посуды робота (арендатор предоставляет 3 комплекта посуды)

Вывод: Нарушений сч. этич. нет

Предложение: _____

Подписи комиссии:

Исмаилов А.С. -	Шумбаев Д. -
Абдуллаев Р.С. -	Ибрагимов С.А. -
Бакаев А. -	