

АКТ мониторинга качества питания

Дата 10.11.21
 № 29.11.21
 Организация образования СШ №1
 Поставщик услуги (при наличии) ШП "Курбенова"
 Комиссия в составе: Мухоморова Т.О., Байбурзин Т.М., Маликов К.С.,
Самойлова Б.Б., Рахматова А.А., Мусаева А.К.,
Макучарова И.Б.
 Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
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,		+		
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		+		
Доброкачественность 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		+		
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:

Во-первых, меню разнообразно. Систематически проводятся санитарные мероприятия, в том числе уборка помещений. Во-вторых, сотрудники столовой работают в полной спецодежде. В-третьих, разнообразная выпечка. Поэтому довольны как дети, так и учителя. Спасибо столовой.

Подписи комиссии:

Ткаченко К.С. Д. Деглазова М.В.
 Деглазова М.В. 13.12.2019
 Деглазова М.В. Деглазова М.В.
 Деглазова М.В. Деглазова М.В.

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный повар (при организации питания организации) ознакомлен 84 (подпись) Деглазова М.