

АКТ мониторинга качества питания

Дата 12.01.2025№ 6Организация образования КГУ - Торжковская СШПоставщик услуги (при наличии) ИП Корасев АР - Шадринский ААКомиссия в составе: Директор школы Балмурадов К.К. - прер. комиссии
Маменов С.М. - зам. дир. по ВР - член комиссии, Социальный Волонтер Е.А.
- секретарь, член комиссии - Демисов Е.В. - прер. А.С., Шихурт А.А. -
прер. р.к., Демисова Е.В. и Жаммалайбетов ИБ - член р.к. школы.

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 <u>Минутное соевое</u> | | ✓ | | |
| Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо <u>Крупа гречневая</u> | | ✓ | | |
| Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде) <u>Чай с сахаром</u> | | ✓ | | |

| | | | | |
|--|--|--------|--|-------------|
| Состояние разносов (запрещено использование влажных) | | ✓ | | |
| Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх) | | ✓ | | |
| Витаминоизация блюда | | ✓ | | |
| 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 | | 25 | | |
| Количество раковин для мытья рук | | 1 | | |
| Наличие мыла | | 1 | | |
| Наличие сушилок | | 1 | | |
| Состояние мебели | | улучш. | | |
| 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 влагозащитным 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, гигрометра 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 | | | | не выявлено |
| 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 | | | | не выявлено |
| Условия и правильность хранения суточных проб | | ✓ | | |
| Мясной цех | | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря | | ✓ | | |
| Санитарное состояние | | ✓ | | |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | | | не выявлено |
| Овощной цех | | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря | | ✓ | | |
| Санитарное состояние | | ✓ | | |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | | | не выявлено |

| | | | | |
|---|--|---|--|-------------|
| Мучной цех | | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря | | ✓ | | |
| Санитарное состояние | | ✓ | | |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | | | не выявлено |
| 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 | | | | нет |
| 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 | | | | не выявлено |
| 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 | | ✓ | | |





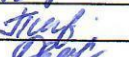


| | | | | |
|---|---|---|--|--|
| Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц | | ✓ | | |
| Средство для мытья яиц | | ✓ | | |
| Наличие бактерицидной лампы | ✓ | | | |
| Буфет | | | | |
| Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью | | | | |
| 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 | | здорова | | не выявлено |
| 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 | 1 | | | |

В результате проверки установлено:

Самостоятельно составили пищеблока и столовой
 удовлетворительное. Нарядо хранения
 продукты соответствуют условиям и качеству.
 Меню рыб соответствует утвержденному
 перспективному меню. Рыб, вышедший в/д и
 организационные показатели в/д в норме.
 На посуде выявлено следов (3 тарелки и 2 тарелки)
 рекомендовано: заменить посуду со сколами
 приобрести бактерицидную лосину рыб зам.

Подписи комиссии:

| | | |
|---------------------|---|-----------------------|
| Президент комиссии: |  | Проф. Байбеканов К.К. |
| Секретарь комиссии: |  | Вайдар Е.А. |
| Член комиссии: |  | Мамнова С.М. |
| |  | Исмагулов А.А. |
| |  | Муртаев А.А. |
| |  | Траишамбетов А.В. |
| |  | Денисов Е.В. |

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