

АКТ мониторинга качества питания

Дата 13.11.2015

№ 3

Организация образования КГУ "Торковская средняя школа"

Поставщик услуги (при наличии) ИП "Корасев В.А."

Комиссия в составе: Директор школы - Баймуханов К.К. - председатель комиссии, Макарова С.И. - зам. дир. по ВР, Волков Е.А. - секретарь комиссии, соц. педагог, члены комиссии: Асеев А.А. - председ. родитель. совета, Мамурт Л.А. - председ. родитель. комитета, Трещин Е.А. - член родитель. комитета

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>Комплексное рыбное, соевое, сметанное</u>		✓		
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо <u>Запеканка картофельная с мясом</u>		✓		

Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде) <i>Кисель</i> <i>Хлеб.</i>		✓		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		✓		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		✓		
Витаминация блюда		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				<i>нет</i>
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				<i>нет</i>
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		<i>35</i>		
Количество раковин для мытья рук		<i>1</i>		
Наличие мыла		<i>1</i>		
Наличие сушилок		<i>1</i>		
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, 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				Кем
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				Кем
Условия и правильность хранения суточных проб		✓		
Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Санитарное состояние		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				Кем
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Санитарное состояние		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и				Кем

продуктов				
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря			✓	
Санитарное состояние			✓	
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нелм
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				нелм
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				нелм
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		✓		нет
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, <u>санузел</u>		✓		
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:

Визуально при осмотре в соответствии с утвержденным меню. Все, температура, органолептические свойства блюд соответствует нормам и качеству. Термин хранения продуктов в готовом виде соблюдено. Санитарное состояние столовой и пищеблока удовлетворительное. В холодильнике имеются готовые продукты. Имеются сертификаты качества продуктов. Рекомендации: обновить меню с инновационными продуктами и блюдами здорового питания школьников.

Подписи комиссии:

Председатель комиссии	Баймуханов К. К.
Зам. председателя:	Шаманова С. Ж.
Секретарь комиссии:	Вольберг А.
Члены комиссии:	Алиев А. А.
	Триш Е. Н.
	Шаманов А. А.
	Павлова Г. Г.

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

ознакомлен  ИП «Корасёв А.А.» Иордотеску А.А.
(подпись)