

АКТ мониторинга качества питания

Дата 30.11.2023

№ 2

Организация образования КГУ «Общеобразовательная школа села Ижевское»

Поставщик услуги (при наличии) К.Х. Турмубеков Е.Б.

Комиссия в составе:

А.Иванов Р.Е. - председатель комиссии, директор,
Бекарьдинова А.А. - з.м. по ВР, Агубаев Т.Т. - председа-
тель ПОК, Ротмиса С.Р. - председатель прора-
боты, Гамбичтаева М.Х. - шеф-повар

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям				<i>комиссией не предусмотрено, а приспособлено</i>
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню	+		+	<i>оборудовано баллами</i>
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		<i>столо</i>		<i>столо</i>
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо		<i>столо</i>		<i>столо</i>
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		<i>столо</i>		<i>столо</i>
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминизация блюда		+		<i>за счет сахара</i>
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		+		

Организация приема пищи	<i>треб. соотв. не соотв. прием</i>			
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, 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		+		

Буфет		<i>треб. соотв. к соотв. прил.</i>		
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	+			<i>зарегистр-г</i>
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	8	65	1	

В результате проверки установлено:

Столовая обслуживает в день
 Горячим питанием 320, из них: дошкольный класс 19, 1-4
 классы 131, льготным питанием 4, 5-11 классы 170.

Во время проверки бракеражной комиссией
 отсутствовали сан. диг. замощенная в соответствии
 со зема, веши с тем, то наименее приспособлен-
 леию стеновые (стерильные) не всегда соответст-
 вует переплетившему лееко. Притом инвентарь
 проверяется с мет и фискальные работники
 (покупают за свой счет). Притом едновиль медель
 отсутствием договора с поставщиком
 маркетом / со слов архитектора - они есть и в доку-
 ментах. Качество приготовленных блюд
 соответствует.
 Необходимо детально оформить оборудование
 для приготовления 4 крышки и 4 крышки.
 Также на предприятии оборудованные ак. п. 378
 от 08.11.2023г.

Подписи комиссии:

председатель комиссии Аманжол Р.Е. - *[подпись]*
 председатель ППС Ахмедов Т.Т. - *[подпись]*
 председатель прудсеора Роним С. П. - *[подпись]*
 мед. работник. Татомтаева М.Х. - *[подпись]*
 зам. по ЮР. Жакарманова Л.Л. - *[подпись]*

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный повар (при организации питания организацией образования) ознакомлен Турмубелов С.В.
 (подпись)