

АКТ мониторинга качества питания

Дата 25.01.2024

№ 3

Организация образования КГУ «Общеобразовательная школа села Ижевское»

Поставщик услуги (при наличии) К.А. Журибеков Е.Б.

Комиссия в составе:

Алиханов Р.Э. - председатель комиссии директор
Жапарьянова А.А. - зам. по ВР, Аюбаев И.Т. - председатель
Телли, Рагзия Е.П. - председатель профкома,
Матомбетов М.А. - мед. работник.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

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

Организация приема пищи				
	<i>треб</i>	<i>соотв</i>	<i>не соотв</i>	<i>примеч</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					
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		<i>треб</i>	<i>соотв</i>	<i>не соотв</i>	<i>прим</i>
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>у арендатора</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-витаминации»			+		
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 _____, из них: дошкольный класс _____, 1-4
классы 126, льготным питанием 5, 5-11 классы _____.

Во время проверки бракеражной комиссией

отсутствует акт инд. заключения о соответствии объекта в связи с тем, что помещение приспособлено. Меню столовой (ежедневное) не всегда соответствует перспективному меню. Витаминизация проводится за счет Зейдицкого работника (покупает за свой счет). Требуется обновить меню отсуствуют договора с поставщиком продукции (со слов арендатора - они есть, привезти заготовку) качество приготовления блюд соответствует. Необходимо дополнительное оборудование для приготовления и хранения пищи. Вывод на приобретение оборудования цен №578 от 08.11.2013г.

Подписи комиссии:

председатель комиссии Афанасов Р.Е. *[подпись]*
 председатель ПОПС Туралев Т.Т. *[подпись]*
 председатель профсоюза Рогина Е.П. *[подпись]*
 мед. работник Житомирова М.А. *[подпись]*
 зам по В.Р. Закарькова А.А. *[подпись]*

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный повар (при организации питания организацией образования) ознакомлен Муродов Э.Б
 (подпись)