

АКТ мониторинга качества питания

Дата 26.01.2024.

№ 6

Организация образования ТКБ и ТКБ, школа-интернат №28

Поставщик услуги (при наличии) ООО "Астана Аппетит"

Комиссия в составе:

Мелодеев С.В., Мокеев А.С., Жозан Н.С.,
Рахметуллин А.А., Кушкенов А.В.

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)		+		
Витаминация 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, 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		+		
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		не используется		
Условия хранения яиц		3	—	1

Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		✓	_____	9		
Средство для мытья яиц		✓	_____	4		
Наличие бактерицидной лампы		✓	_____	4		
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:

В результате проверки установлено:
В результате проверки - состояние столовой, пищевого
блоков удовлетворительно. Имеются все сертификаты,
разовора, санитарное книжки сотрудников.
Меню на двух языках (русский, казахский)
Порции соответствует нормам - 5 тарелок - 235 - 243
грамм (соответствует).

Заменисть ценника в будете. Обратить внимание на меню для детей с аллергией, поработать с мерчендайзингом, работать с персоналом, просить дать письменный ответ.

Горителни поправки билира - жарко с маляк
+ сават напуског + маляк напуског, все
вишно.

портиками проросли обсервации школьной
стоилов

Подписи комиссии:

Подписи комиссии:

Дарм. Работан Н.С.
Мил. Рахматуллин А.Н.

Директор ГКП на ПХВ ШЛ№28: Кусайнова А.Ж.



(подпись)

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный повар (при организации питания организацией образования) ознакомлен М.Ф.И.

(подпись)