

АКТ мониторинга качества питания

Дата 14.10.24

№ 2

Организация образования Школа-лицей №28

Поставщик услуги (при наличии) Астана АММ

Комиссия в составе:

Томасов Н.Т. Ченгаев С.В. Садыржанов А.К.
Жаппаров А.Т.

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)		f		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		f		
Витаминация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		f		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		f		
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		e		
Количество раковин для мытья рук		+		
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		f		
Состояние мебели		+		
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		f		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		f		
Санитарное состояние столовой		f		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		f		
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		f		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		f		
Исправность систем водоотведения		f		
Исправность систем отопления		f		

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, гидрометра на складе		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		

Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		Р		
Санитарное состояние складов		Р		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		Р		
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		Р		
Наличие термометров		Р		
Соблюдение товарного соседства		Р		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		Р		
Санитарное состояние холодильного оборудования		Р		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		Р		
Условия и правильность хранения суточных проб		Р		
Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		Р		
Санитарное состояние		Р		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		Р		
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		Р		
Санитарное состояние		Р		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		Р		

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		+		
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		+		
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				

3 результате проверки установлено:

Состояние пищевой столовой хорошее
 обратить внимание на то, что остаются
 напольные тапки с предостережением, обязательно убрать.
 Проверить все розовые сертификаты,
 у сотрудников санитарной книжки.
 Проверить записки розу на куриное
 мясо, и сок на мясной напиток.
 Бюджет: разнообразная выпечка, цена
 приемлемая.
 Комиссия продолжить проверку столовой.

Подписи комиссии:

Председатель комиссии Ташева Н.А.
 Член комиссии Садыкова А.В.
 Член комиссии Ковалевская В.В.
 Секретарь комиссии Мухоморова Е.А.

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



(подпись)

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

(подпись)