

АКТ мониторинга качества питания

Дата 06.03.25

№ 7

Организация образования ГБОУ ДОБ школа-музей в ЛФ.

Поставщик услуги (при наличии) АИЛ

Комиссия в составе:

Игоряев С.В., Требуева Р.В., Толовко Н.И.,
Майкин 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)		f		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		f		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		f		
Витаминизация блюда		f		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		f		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		f		
Количество раковин для мытья рук		f		
Наличие мыла		f		
Наличие сушилок		f		
Состояние мебели		f		
Средства для обработки столов		f		
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		f		
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влагозащитным исполнением		f		
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		f		
Наличие моющих средств		f		
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		f		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		f		
Наличие сертификатов на моющие средства		f		
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		f		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		f		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		f		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		f		
Наличие графика уборки		f		
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склады				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		f		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе		f		
Соблюдение товарного соседства		f		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		f		

Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		f		
Санитарное состояние складов		f		
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		+		
Условия хранения яиц		+		

Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		f		
Средство для мытья яиц		f		
Наличие бактерицидной лампы		f		
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		f		
Наличие ценников		f		
Соблюдение условий хранения		f		
Соблюдение условий и сроков реализации		f		
Санитарное состояние		f		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		f		
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		f		
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		f		
Сертификаты, декларации о соответствии		f		
Срок реализации поступившей продукции		f		
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		f		
Технологические карты приготовления блюд		f		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		f		
Журнал «С-витаминизации»		f		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		f		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ месяц _____ г.		f		

Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		f		
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		f		
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		f		
Журнал проведения генеральных уборок		f		
Журнал регистрации температурного режима холодильников		f		
Наличие программы производственного контроля		f		
Бытовая комната				
Наличие запасных комплектов специальной одежды		f		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		f		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		f		
Душевая комната, санузел		f		
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		f		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		f		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		f		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		f		
Наличие москитной сетки		f		
Итого				

результате проверки установлено:

остатки пищевых продуктов хорошие.
Все записаны устно, соблюдаются сроки
хранения продуктов. Имеются разговоры
с поставщиками, сертификаты на продукцию
у сотрудников пищевого санитарного
контроля.

Обратить внимание на меню/отсутствует
в столовой - ресторане)

В будущем разнообразие продукции.

Паритетному количеству продукции
после того как продукция столовой

Подписи комиссии:

И. Шарова С.В.
И. Шарова С.В.
И. Шарова С.В.
И. Шарова С.В.



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

Мухомов
(подпись)

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