

АКТ мониторинга качества питания

Дата 6.10.21.

№ 2

Организация образования Школа № 40

Поставщик услуги (при наличии) ООО КИМБ.

Комиссия в составе:

член. дир. комитета Субботина Е.И. Соколова Я.В.
Сурашнев С.К. зам. дир. по ВРФБН Н.С. Мерзляк Максим
соц. педагог Филиппов Д.А.

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 разнасов (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		240		
Количество раковин для мытья рук		3-4		
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 влаго-защитным 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 использования 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		✓		
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 октябрь 2021 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, <u>санузел</u>	✓		
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:

Искоры и проверки транзитной комиссии
было выявлено, что работа в школьной
столовой ведется на хорошем уровне,
в столовой отсутствуют душевые кабинки
вместе.

Подписи комиссии:

Субботина Е.И.
Сенилова Е.В.
Сурашчева С.И.
Феден М.
Татарский А.
Александров С.А.

Поставщик ТОО КШСП и/или ответственный повар
(гимназии № 40) ознакомлен(а) _____
(подпись)

Амброва И.Р.

Директор гимназии 40



Беляева М. В.