

АКТ мониторинга качества питания

Дата 19.09.2022.

№ 2

Организация образования школа №40

Поставщик услуги (при наличии) ИП. Шокистов А.И.

Комиссия в составе:

члены комиссии: Соколова Т.В., Шенер О.Н.
Сурайкина О. зам. дир. по ВР (ПДН) / Ефим Н.С. соч. пр. Шенер О.Н.
и др. работники И

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		140		
Количество раковин для мытья рук		4 шт.		
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		✓.		список
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		✓	используются сод. раств.	
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		✓	в холодильниках.	
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 <i>мороженых</i>				
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 <i>отсутств.</i>				
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 сентябрь 2022 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	2	100		

В результате проверки установлено:

Беляева М. В.

АКТ мониторинга качества питания

Дата 19.09.12

№ 1

Организация образования школа №40

Поставщик услуги (при наличии) ИП Токматов А.Ю.

Комиссия в составе:

чл. ком. кахит Соколова П.В., Шенер О.Н., Сурагдиев С.
зам. директора по ВР (ТН) Вуден М.С. Социальный пед.
Михайлов Л. А., мед. работник Шарапова Р.Я.

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				нет
Организация питьевого режима		✓.		покадилька
Качество готовой продукции				
Наличие контрольного блюда		✓.		
Органолептические свойства приготовленной продукции		✓.		
Соответствие технологической карте		✓		
Контрольное взвешивание 10 порций		✓.		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо				нет
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо				нет
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)				нет

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			дети питаются в классе. в отдельном классе.	
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		✓	сервис отсутствует.	
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			моющие сред-ства.	
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		✓	в машинах.	
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		✓		
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 <i>отсутствует</i>				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность				<i>нет</i>
Условия хранения яиц				<i>нет</i>
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц				<i>нет</i>
Средство для мытья яиц				<i>нет</i>
Наличие бактерицидной лампы				<i>нет</i>
Буфет <i>-отсутствует</i>				
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 сентябрь 2022 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	—	—	—	нет
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		✓		порсбок
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		✓		
Наличие москитной сетки		✓		акна не откр
Итого	2	90.	0	

В результате проверки установлено:

Беляева М. В.