

АКТ мониторинга качества питания

Дата 7.11.2015

№ 5

Организация образования Школа-лицей №7 г. Кайсери

Поставщик услуги (при наличии) Челси-МТ

Комиссия в составе:

С.М. Аринбекова Скитова М.
Касимова М. Семетова А.М.
Исмаилов А.М. Исмаилов А.С. Исмаилов К.А.
Канопалина В.С. Картонова С.К.

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		нет		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		нет		
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 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, 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		всем запрещенным продуктам		
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

нет
запрещенно

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

нет

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

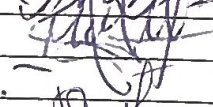
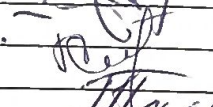
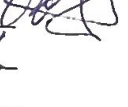
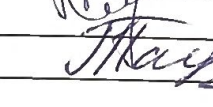
+

Наличие шкафа для хранения специальной одежды		+		
Душевая комната, санузел				
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		дурн —		
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 шкафу проведена проверка
~~состояния~~ ~~мыльного~~ ~~столовой~~
~~по результатам проверки~~ ~~марки-~~
~~ровки~~ ~~на вывешивание~~ ~~условия~~
~~хранения и приготовления пищи~~ ~~соответствуют~~
~~санитарно-гигиеническим~~ ~~требованиям~~

Подписи комиссии:

Ирмилова А. С. —  С. Н. Армибекова 
Исупова В. А. —  Омирова М. 
Кабиржанова В. С. —  Кабанова М. 
Кабирова А. И. —  
Семцова А. Е. — 