

АКТ мониторинга качества питания

Дата 17.03.2016

№ _____ Организация образования Школа - лицей №7

Поставщик услуги (при наличии) ШМТ - МТ

Комиссия в составе:
Шуршова А.С. Шаманова В.М.
Осмолова М. Крышова М.
Ахметова

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 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 ёмкости для сбора пищевых отходов			+	
Обработка ёмкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)			+	
Соблюдение точности: - 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 п/галил			+	
Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах				
Санитарное состояние складов				
Наличие изготовления, реализации и использования заготовленных блюд и продуктов				

Холодильники		
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		+
Наличие термометров		+
Соблюдение санитарного соседства		+
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+
Санитарное состояние холодильного оборудования		+
Наличие изготовления, реализации и использование загрязненных блюд и продуктов		нет
Условия и правильность хранения суточных проб		+
Мясной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря		+
Санитарное состояние		+
Наличие изготовления, реализации и использование загрязненных блюд и продуктов		+
Овощной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря		+
Санитарное состояние		+
Наличие изготовления, реализации и использование загрязненных блюд и продуктов		
Мучной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря		+
Санитарное состояние		
Наличие изготовления, реализации и использование загрязненных блюд и продуктов		
Хлебный цех		
Маркировка оборудования и инвентаря		+
Наличие 1% раствора уксуса для обработки		

полок для хранения хлеба			
Наличие смесителя и сетки для сбола 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			+

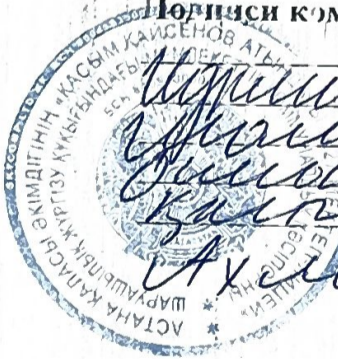
Наличие изготовления, реализации и использования в пище загущенных блюд и продуктов		<i>нет защиты</i>
Документы		
Договора с поставщиками продуктов питания		+
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		+
Сертификат декларации о соответствии		+
Срок реализации поступившей продукции		+
Доброкачественность поступившей продукции соответствие нормам		+
Технологические карты приготовления блюд		+
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+
Журнал «С-в 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 микрограмм		<i>нет</i>
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			

В результате проверки установлено:

Меню сбалансировано и соответствует санитарным нормам. Температуры пищи проверены для соблюдения сроков хранения продукты соответствуют.

Подписи комиссии:



Исмаилов А.С.
 Исмаилова В.М.
 Исмаилова М.
 Калмылова Н.
 Ахметова А.А.

[Handwritten signatures and initials]