

## АКТ мониторинга качества питания

Дата 11.09.2023

№ 1

Организация образования КГУ имени И.С. Яноуш

Комиссия в составе:

1. Соуринков М.К. - председатель комиссии
2. Жамалбекова Т.А.
3. Меркулова Г.Б.
4. Токтобаева Т.А.
5. Серенова И.М.Д.
6. Рысманова Н.В.
7. Косманова Т.С.

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   | соотв          |               |                  |                   |
| Соблюдение графика работы столовой  | ✓              |               |                  |                   |
| Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам                           | ✓              |               |                  |                   |
| Организация питьевого режима  | ✓              |               |                  |                   |
| Качество готовой продукции  |                |               |                  |                   |
| Наличие контрольного блюда  | ✓              |               |                  |                   |
| Органолептические свойства приготовленной продукции   | норма есть     |               | ✓                |                   |
| Соответствие технологической карте  | соотв          |               |                  |                   |
| Контрольное взвешивание 10 порций   | ✓              |               |                  |                   |
| Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо   | неработ.       |               |                  |                   |
| 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)  | ✓              | соотв         |                  |                   |
| Витаминация блюда   | ✓              | соотв         |                  |                   |
| <b>Организация приема пищи</b>  |                |               |                  |                   |
| Количество посадочных мест  | 2 52           |               |                  |                   |
| Количество раковин для мытья рук  | 2              |               |                  |                   |
| Наличие мыла  | 2              |               |                  |                   |
| Наличие сушилок   | 2              |               |                  | сушилка не работ. |
| Состояние мебели  | 2              |               |                  |                   |
| Средства для обработки столов   | Дезинф. 90% 5% |               |                  |                   |
| Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов   | 2              | соотв         |                  |                   |
| Достаточность и наличие запасного комплекта посуды  | есть           |               |                  |                   |
| Санитарное состояние столовой   | 2              | соотв         |                  |                   |
| Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место)   | 2              | соотв         |                  |                   |

|   |     |        |  |  |
|---|-----|--------|--|--|
| ения)   |     |        |  |  |
| <b>Состояние помещений пищеблока</b>  |     |        |  |  |
| Наличие вывески «Правила мытья посуды»  |     | состав |  |  |
| 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  |     | состав |  |  |
| Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)                         |     | состав |  |  |
| Соблюдение сроков хранения моющих средств   |     | состав |  |  |
| Наличие сертификатов на моющие средства   |     |        |  |  |
| Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов   |     | состав |  |  |
| Маркировка емкости для сбора пищевых отходов  |     | состав |  |  |
| 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  |     | ✓      |  |  |
| <b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>  |     |        |  |  |
| <b>Склады</b>   |     |        |  |  |
| 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  |     | состав |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                     | нет |        |  |  |
| <b>Холодильники</b>   |     |        |  |  |
| 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                     | нет |        |  |  |
| Условия и правильность хранения суточных проб   |     | ✓      |  |  |

**...нение и использование яиц**

|  |   |   |  |  |
|--|---|---|--|--|
| Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность   |   | ✓ |  |  |
| Условия хранения яиц   |   | ✓ |  |  |
| <b>Документы</b>   |   |   |  |  |
| 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 08 месяц 24 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   |   |   |  |  |
| <b>Итого</b>   |   |   |  |  |

**В результате проверки установлено:**

Вниманием установлено, что работники пищеблока соблюдают требования санитар. правил и нормативов в работе должностн. лица, имеющие соотв. проф. навыки. Качество прод-в. и усл-ия их хранения, доставки, реализации соотв. треб-м. Производ. процесс соответ. тех. реглам. и проверяется вводящими блюда.

Состояние кор. и хол. посуды исправна, условия для мытья и обработки посуды ур-ва. Соблюд. условия хранения прод-в. товарное состояние, есть маркировка, соблюдение

Договора о поставках сырья продуктов используются, сертификаты

представлены: Соловьев М. К.

Члены комиссии: Камелев И. А. Сидоров В. В. Сидоров В. В. Сидоров В. В. Сидоров В. В. Сидоров В. В.

Ответственный повар (при организации питания) ознакомлен Соловьев (подпись)