

АКТ мониторинга качества питания

Дата 25.12.2012

№ 5

Организация образования ШИЦО№43

Поставщик услуги (при наличии) ТОО "Али-Жас"

Комиссия в составе:

Член родительского комитета: Людвиг Е.Г. Темурзиева Н.Р.

Завуч по ВР: Саттыбаева К.К.

Социальный педагог: Турлыбекова Г.Х.

Медсестра: Касен Л.К.

Провели проверку пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требует ся	Соответст вует	Не соот- ветствует	Примеч ание
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		✓		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		✓		
Качество готовой продукции		✓		
Наличие контрольного блюда		✓		
Органолептические свойства приготовленной продукции		✓		
Соответствие технологической карте		✓		
Витаминизация блюда				<i>не требуется</i>
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 условий для мытья и обработки кухонной посуды		✓		
Наличие моющих средств		✓		
Условия хранения и соблюдение сроков				

хранения моющих средств		✓		
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		✓		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		✓		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		✓		
Наличие графика уборки		0	необ.	
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		✓		
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		✓		
Наличие термометров		✓		
Соблюдение товарного соседства		✓		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		✓		
Санитарное состояние холодильного оборудования		✓		
Условия и правильность хранения суточных проб		✓		

Оборудование пищеблока

Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Санитарное состояние		✓		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба	✗		W	
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 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		✓		

Документы

Договора с поставщиками продуктов		✓		
-----------------------------------	--	---	--	--

питания				
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		✓		
Сертификаты, декларации о соответствии		✓	Сертификат №00001 дате. 6.11.2014г.	
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		✓		
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		✓		
Журнал проведения генеральных уборок		✓		
Журнал регистрации температурного режима холодильников		✓		
Наличие программы производственного контроля		✓		
Бытовая комната				
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		✓		
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:

При осмотре каф. пищевого и зала столовой установлено, состояние инвентаря, оборудования удовлетворительно. Санитария соблюдена, требования к качеству воды и санитарии соблюдены. Пространство чистое и условия хранения соответствуют требованиям. В заключение: 1. Все требования выполнены. 2. Все в порядке. 3. Все в порядке. 4. Все в порядке. 5. Все в порядке. 6. Все в порядке. 7. Все в порядке. 8. Все в порядке. 9. Все в порядке. 10. Все в порядке. 11. Все в порядке. 12. Все в порядке. 13. Все в порядке. 14. Все в порядке. 15. Все в порядке. 16. Все в порядке. 17. Все в порядке. 18. Все в порядке. 19. Все в порядке. 20. Все в порядке. 21. Все в порядке. 22. Все в порядке. 23. Все в порядке. 24. Все в порядке. 25. Все в порядке. 26. Все в порядке. 27. Все в порядке. 28. Все в порядке. 29. Все в порядке. 30. Все в порядке. 31. Все в порядке. 32. Все в порядке. 33. Все в порядке. 34. Все в порядке. 35. Все в порядке. 36. Все в порядке. 37. Все в порядке. 38. Все в порядке. 39. Все в порядке. 40. Все в порядке. 41. Все в порядке. 42. Все в порядке. 43. Все в порядке. 44. Все в порядке. 45. Все в порядке. 46. Все в порядке. 47. Все в порядке. 48. Все в порядке. 49. Все в порядке. 50. Все в порядке. 51. Все в порядке. 52. Все в порядке. 53. Все в порядке. 54. Все в порядке. 55. Все в порядке. 56. Все в порядке. 57. Все в порядке. 58. Все в порядке. 59. Все в порядке. 60. Все в порядке. 61. Все в порядке. 62. Все в порядке. 63. Все в порядке. 64. Все в порядке. 65. Все в порядке. 66. Все в порядке. 67. Все в порядке. 68. Все в порядке. 69. Все в порядке. 70. Все в порядке. 71. Все в порядке. 72. Все в порядке. 73. Все в порядке. 74. Все в порядке. 75. Все в порядке. 76. Все в порядке. 77. Все в порядке. 78. Все в порядке. 79. Все в порядке. 80. Все в порядке. 81. Все в порядке. 82. Все в порядке. 83. Все в порядке. 84. Все в порядке. 85. Все в порядке. 86. Все в порядке. 87. Все в порядке. 88. Все в порядке. 89. Все в порядке. 90. Все в порядке. 91. Все в порядке. 92. Все в порядке. 93. Все в порядке. 94. Все в порядке. 95. Все в порядке. 96. Все в порядке. 97. Все в порядке. 98. Все в порядке. 99. Все в порядке. 100. Все в порядке.

Подписи комиссии:

На основании проведенной проверки, все требования выполнены. Все в порядке. 30.12.2012

Сотояева И.К.

Турмурали Н.В.

Турмурали Г.И.

Сотояева И.К.

Ознакомился с актом комиссии по питанию

Руководитель пищевой промышленности:

А.Б.Амангелдиева

директор: Такебаев Р.М.

