

АКТ мониторинга качества питания

Дата 09.10.26
 № 2

Организация образования ШЦДОН №43

Поставщик услуги (при наличии) ТОО "Асыл-Тай 2021»

Комиссия в составе:

Член родительского комитета: Аймышева О.С., Тимурзиева Н.Р., Сафина А.Н.

Завуч по ВР: Бутаханова А.С.

Социальный педагог: Ибраимбекова А.М.

Медсестра: Касен Л.К.

Провели проверку пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
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		+		
Витаминация блюда				
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		+		обклеить вывески на бумаге
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		+		
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склады				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		+		вместит мешки и поддон
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе		+		т.т. гидро- метр не работает
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		+		
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)			—	необходимо обслуживание вентиляции в рамках договора
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				

пересмотреть
перевозку
договора
объемов
сертификации

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			—	Заполнить
Журнал «С-витаминизации»			—	пересмотреть необходимость
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		+		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за ____ месяц ____ г.				пересмотреть необходимость
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				пересмотреть необходимость
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			—	Установить москитные сетки
Итого				

В результате проверки установлено:

Состояние столовой, пищеблока соответствует нормам. Ортопедические кровати контрольного бланк соответствуют нормам. При проверке складов хранения овощей, фруктов, ягодных не выявлено. Также обратить внимание на качество таких продуктов как: творог, сырный продукт, сметана, данные продукты с коротким сроком хранения, но поставляются из Астанин. области, в связи с чем срок хранения увеличивается и качество продукции ухудшается, кроме того много продуктов с замечаниями, составом запрещено использовать.

Подписи комиссии:

Григорьева Н.Р. *Григорьева*, мн питания детей.
 Бутакова И.С. *Бутакова*
 Акимов О.С. *Акимов*
 Садык А.Н. *Садык*

Ознакомился с актом комиссии по питанию

Руководитель пищевой промышленности:

Н.Л.Альтмаер

директор Такаев Р.М. *Такаев*

