

АКТ мониторинга качества питания

Дата 28.10.2017

№ 2

Организация образования КГУ «Караганская СШ»

Поставщик услуги (при наличии) ИП «ЗАРЯ»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Габдулина Г.Х.-директор школы,

Члены комиссии:

Досмуханова К.С.-ЗДУВР, Тлеубаева Ж.С....-медицинский работник, Риза Г.- председатель
Род.комитета, Султанова А.член род.комитета, Аяпова Ш.П.-член Попечительского Совета,
Капарова К.С.-соцпедагог.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответств ует	Не соответствует	Примеча ние
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		✓		
Организация питьевого режима		✓		
Качество готовой продукции		✓		
Наличие контрольного блюда		✓		
Органолептические свойства приготовленной продукции		✓		
Соответствие технологической карте		✓		
Контрольное взвешивание 10 порций		✓		
Линия раздачи (мармиты) 3 блюда (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		✓		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		✓		
Витаминизация 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		50		
Количество раковин для мытья рук		3		
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 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		✓		
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, гигрометра 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		✓		
Условия и правильность хранения суточных проб		✓		
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:

Питание обеспечено горячим питанием согласно требованиям нормам. Организация питания признаю удовлетворительной. Требуется изменить некоторый посуда не имеет оскла, а так же нет графика уборки, на кухне вообще. Правила мыть посуду.

Подписи комиссии

Председатель комиссии

Габдуллина Г.Х.

Члены комиссии:

Зам.директора по УВР

Медицинский работник

Председатель Род.комитета

Член Род.комитета

Член Попечительского Совета

Социальный педагог

Досмуханова А.С.

Тлеубаева Ж.С.

Риза Г.

Султанова А.К.

Аяпова Ш.П.

Капарова К.С.

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный повар (при организации питания организацией образования) ознакомлен _____ (подпись)