

АКТ мониторинга по организации питания

Дата 21.02.2025

№ 21

Организация образования ЖГУ. Сошн 157. Тавлодара

Поставщик услуги (при наличии) И.Т. Байрамжолов

Комиссия в составе:

Шакенова Ж.Ж. - председатель бригад. комиссии

Жанбасова Б.К. - зам. председат. бригад. комиссии

Яроваз В.А. - член бригад. комиссии

Феранова В.И.

Попова А.С.

Курбанова Ш.В.

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		+		Исп. Бун. В.С.
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					отсут
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием					отсут
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 влаго-защитным 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 емкости для сбора пищевых отходов			+		

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		+		

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		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				отсут.

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				отсут.
Условия и правильность хранения суточных проб		+		

Варочный цех

Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		

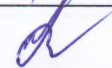
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		+		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				отсут.
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		+		
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 использование запрещенных блюд и продуктов				отсут.
Документы				
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-витаминации»		+		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		+		
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				отсут.


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				отсут.
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				отсут.
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		
Наличие москитной сетки		+		
Итого		88		


В результате проверки установлено:


Организация питания на удовлетворительном уровне. Количество питания, продуктов питания, летовой продукции соответствует нормам. Организационные светлые приемы пищи соответствуют нормам. Компрессионное оборудование в наличии. Блок питания в соответствии с техническими картами. К бытовой продукции нет замечаний, условия хранения, сроки реализации соблюдаются.


Подписи комиссии:


Македова Ж. Ж. 

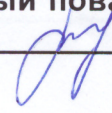
Жарбасова Б. К. 

Яровая В. А. 

Феранова В. И. 

Тюнова А. П. 

Куликова Т. В. 

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