

Акт мониторинга качества питания

Дата 11.03.2025г.

№ 03

Организация образования КГУ «Центр поддержки детей, нуждающихся в специальных социальных услугах « Уміт» города Экибастуза

Поставщик услуги(при
наличии) _____

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – руководитель – Абдрахманова Н.А.,

Зам. Руководителя по административно хозяйственной работе – Успанова Т.Н.

Диетсестра – Калиева Т.С. кладовщик – Бозгоева А..Д., Зам.руководителя ВР – Абдулина Г.К.

Члены попечительского совета –Касымова Г.К .Баршинбаева А, К

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		Имеется		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		Продукты качественные. Все условия соблюдаются		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		Соответствует		
Соблюдение графика работы столовой		Соблюдается		
Соблюдение интервала между приёмами пищи и графика питания по классам		Соблюдается		
Наличие утверждённого прайса на свободное меню				
Организация питьевого режима		Организован		
Качество готовой продукции		Приготовлено доброкачественно, вкусно.		
Наличие контрольного блюда		Имеется		
Органолептические свойства приготовленной продукции		Обед. Первое блюдо – Свекольник на костном бульоне		

		<p>со сметаной. Картофель и овощи сохранили форму нарезки (свёкла, лук - соломка; картофель нарезан кубиками). Консистенция: картофель и овощи мягкие. Цвет: бульона – малиновый, жира на поверхности – ярко – оранжевый. На поверхности блёстки жира и сметаны. Вкус: картофеля и овощей, умеренно солёный, кисло - сладкий. Нет привкуса сырой свеклы. Запах: картофеля, овощей и томата.</p> <p>.2 блюдо – Картофельная запеканка с мясом, с соусом: Внешний вид: Поверхность – без трещин. Цвет корочки – золотистый, на разрезе картофельной массы – светло – жёлтый, мясного фарша – серовато-коричневый. Консистенция: картофельной массы однородная, фарша –мягкая, рыхлая. Запах: свойственный запечённому картофелю и мясу говядины, без постороннего. Вкус: характерный</p>		
--	--	---	--	--

		<p>запеченному картофелю и мясу говядины.</p> <p>Соуса с томатом – масса однородная, слегка вязкая.</p> <p>Салат из капусты с луком .</p> <p>Внешний вид – нарезка сохранена, на поверхности блёстки растительного масла.</p> <p>Цвет капусты – светло – кремовый, лук-белый .</p> <p>Консистенция: хрустящая, не жёсткая, сочная.</p> <p>Вкус: характерный для капусты и лука с растительным маслом,</p> <p>Запах: свойственный для капусты и лука с растительным маслом,</p> <p>.</p> <p>Компот из сухофруктов - смесь сушёных фруктов сварена до полной готовности. Отвар прозрачный. Вкус сладкий. Вкус и запах соответствуют использованным в компоте сухофруктам.</p>		
Соответствие технологической карте		Соответствует		
Контрольное взвешивание 10 порций		Соответствует норме		
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)		Разносы сухие		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		Кассеты имеются, столовые приборы хранятся правильно		
Витаминация блюда		Ежедневно витаминизация третьего блюда витамином «С»		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещённых блюд и продуктов		Нет		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		Нет		
Организация приёма пищи				
Количество посадочных мест		Рассчитано на 70 воспитанников		
Количество раковин для мытья рук		14		
Наличие мыла		В достаточном количестве жидкое мыло		
Наличие сушилок		Имеется		
Состояние мебели		В хорошем состоянии		
Средства для обработки столов		Имеются в достаточном количестве		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		В столовой чисто. Посуда без осколов, трещин.		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		Запасной комплект посуды имеется		
Санитарное состояние столовой		Соответствует санитарным нормам		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		Инвентарь промаркирован. Отдельное место хранения имеется		
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		Имеется		

Исправность систем горячего и холодного водоснабжения , водонагревателей		В исправном состоянии		
Исправность систем водоотведения		В исправном состоянии		
Исправность систем отопления		В исправном состоянии		
Исправность систем освещения		В исправном состоянии		
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влаго-защитным исполнением		Имеется		
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		Условия имеются		
Наличие моющих средств		В достаточном количестве		
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		Условия хранения соблюдаются		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		Соблюдаются		
Наличие сертификатов на моющие средства		Имеются		
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		Имеется		
Маркировка ёмкости для сбора пищевых отходов		Имеется		
Обработка ёмкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		Ответственная кух. рабочая. Обрабатывают дез.раствором ДП 2Т. Затем промывают водой с моющим средством		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		Соблюдается		
Наличие графика уборки		Имеется		
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склады				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		Хранение соответствует сан. правилам		
Соблюдение температурно – влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе		Температурный режим соблюдается. Термометр и гигрометр имеется		
Соблюдение товарного соседства		Соблюдается		

Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		Соблюдаются		
Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		Хранение в ларях		
Санитарное состояние складов		Соответствует сан. нормам		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещённых блюд и продуктов		Нет		
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		Имеется		
Наличие термометров		Имеется		
Соблюдение товарного соседства		Соблюдается		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		Соблюдаются		
Санитарное состояние холодильного оборудования		В рабочем состоянии, чистые.		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещённых блюд и продуктов		Нет		
Условия и правильность хранения суточных проб		В отдельном холодильнике, хранятся правильно 48 часов		
Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		Имеется		
Санитарное состояние		Соответствует сан. нормам		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещённых блюд и продуктов		Нет		
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		Имеется		
Санитарное состояние		Соответствует сан. нормам		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещённых блюд и продуктов		Нет		
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря				
Санитарное состояние				
Наличие изготовления, реализации и использование запрещённых продуктов				
Хлебный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		Имеется		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		Имеется		
Наличие ёмкости и щётки для сбора крошек		Имеется		

хлеба				
Санитарное состояние		Соответствует сан. нормам		
Наличие запрещённых продуктов		Нет		
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		Имеется		
Исправность и состояние электрооборудования		В исправном состоянии		
Наличие заземления. Наличие резиновых ковриков		Имеются		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		В рабочем состоянии		
Санитарное состояние		Соответствует СанПиНу		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещённых блюд и продуктов		Нет		
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		Условия имеются. Личная гигиена соблюдается		
Хранение и использование яиц				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		Имеются		
Условия хранения яиц		В холодильнике		
Ёмкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		Имеется		
Средство для мытья яиц		Моющие средства. 2 % раствор кальценированной соды		
Наличие бактерицидной лампы		Имеется передвижная		
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 запрещённых блюд и продуктов				
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		Имеются		
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		Имеются		
Сертификаты, декларации о соответствии		Имеются		

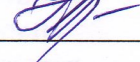
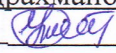
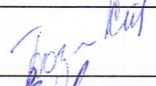

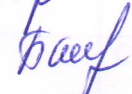
Срок реализации поступившей продукции		Соответствует срокам хранения		
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		Доброкачественные, соответствуют нормам		
Технологические карты приготовления блюд		Имеются		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		Имеется		
Журнал «С» витаминизации		Имеется		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		Имеется		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ месяц г.		Имеется за каждый месяц		
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		Имеется		
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		Нет		
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		Имеется		
Журнал проведения генеральных уборок		Имеется		
Журнал регистрации температурного режима холодильников		Имеется		
Наличие программы производственного контроля		Имеется		
Бытовая комната				
Наличие запасных комплектов специальной одежды		Имеется		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		Имеется		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		Имеется		
Душевая комната, санузел		Имеется		
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность. Работают ли в полном комплекте спецодежды)		Соответствует СанПиНу Работают в полном комплекте		
Уборочный инвентарь, их достаточность,		В достаточном		

наличие маркировки		количестве. Маркировка имеется		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря. Маркировки		Имеется		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		Имеются		
Наличие маскитной сетки		Имеется		
Итого				

В результате проверки установлено:

Санитарные нормы и правила соблюдаются. На складе и в холодильниках на пищеблоке правила хранения продуктов соблюдаются. Товарное соседство соблюдается. Сертификаты качества на продукты имеются. Работники пищеблока работают в спецодежде. Готовые блюда соответствуют нормам по меню. Моющие средства и дез. средства имеются в достаточном количестве.

Подписи комиссии:

Председатель комиссии – руководитель Абдрахманова Н.А. 
 _____ Успанова Т.Н. 
 _____ Абдулина Г.К.
 _____ Калиева Т.С.
 _____ Бозгоева А.Д. 
 _____ Касымова Г.К. 
 _____ Баршинбаева А.К. 

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