

Акт мониторинга качества питания

Дата 19.09.2024г.

№ 9

Организация образования КГУ «Центр поддержки детей, находящихся в трудной жизненной ситуации города Экибастуза

Поставщик услуги(присутствия) _____

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 доставки и разгрузки 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 – Суп «Харчо» на костном бульоне со сметаной. Внешний вид: Овощи нарезаны кубиками,		

		<p>крупка хорошо разварена, но не потеряла форму .</p> <p>Консистенция: картофель, коренья и крупка мягкие. Цвет бульона – оранжевый, прозрачный, овощей и крупы – натуральный. Вкус: овощей и крупы, умеренно солёный, с ярко выраженным вкусом чеснока и зелени. Запах: овощей, томата, чеснока, варёной крупы.</p> <p>2 блюдо –Котлета мясная с соусом.</p> <p>Внешний вид – форма котлеты овально – приплюснутая, с заострённым концом,</p> <p>Консистенция: сочная, пышная, однородная.</p> <p>Цвет корочки – коричневый, на разрезе – светло-серый. Вкус и запах - жареной рыбной котлетной массы; вкус в меру солёный, запах приятный, рыбный, Цвет - корочка золотистая, Консистенция - однородная, сочная, рыхлая.</p> <p>Картофельное пюре</p> <p>внешний вид: пюреобразная масса, сохраняющая форму.</p> <p>Цвет – светло-кремовый.</p> <p>Консистенция - пышная, однородная, без не протёртых частиц. Запах – свойственный отварному картофелю с молоком и сливочным маслом. Вкус – характерный отварному картофелю.</p> <p>Соус – однородная масса, без комочков, розового цвета. Вкус – кисло – сладкий, с</p>		
--	--	---	--	--

		<p>приятным запахом.</p> <p>Салат из моркови с чесноком: овощи нарезаны тонкой соломкой, сохранили форму нарезки, заправлены растительным маслом. Консистенция – хрустящая, не жёсткая, сочная. Вкус приятно кисловатый, со слегка ощутимой сладостью, умеренно солёный, без горечи. Запах лука и чеснока</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		
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		
Витаминоизация блюда		Ежедневно витаминизация третьего блюда витамином «С»		
Наличие изготовления, реализации		Нет		

и использование запрещённых блюд и продуктов				
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 и столовые приборы в хорошем состоянии.		
Достаточность и наличие запасного комплекта 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,		Имеется		

светильников с влаго-защитным исполнением				
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		Нет		

продуктов				
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, все блюда в разных ёмкостях.		
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 хлеба		Имеется		
Санитарное состояние		Соответствует сан. нормам		
Наличие запрещённых продуктов		Нет		
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		Имеется		
Исправность и состояние		В исправном		

электрооборудования		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		2 % раствор кальцинированной 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		

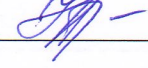
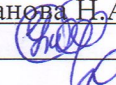
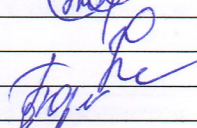
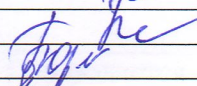
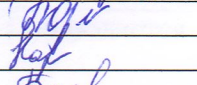
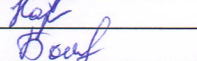
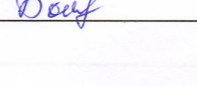
Технологические карты приготовления блюд		Имеются		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		Имеется		
Журнал «С» витаминизации		Имеется		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		Имеется		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за месяц г.		Имеется		
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, наличие маркировки		В достаточном количестве. Маркировка имеется		
Наличие отдельного помещения (Имеется		

специальных мест) для хранения уборочного инвентаря. Маркировки				
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		Имеются		
Наличие маскитной сетки		Имеется		
Итого				

В результате проверки установлено:

Санитарные нормы и правила соблюдаются. Обед приготовлен доброкачественно. Суточные пробы за 48 часов имеются. Контрольное блюдо имеется. На складе и в холодильниках товарное соседство продуктов соблюдается. Продукты питания соответствуют сертификату качества. Работники пищеблока два раза в год проходят медицинский осмотр, работают в спецодежде. Вся необходимая документация по питанию имеется. 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)