

АКТ мониторинга качества питания*

Дата 09.10.2023

№ 1

Организация образования УИУ «Исламский институт Алламшарифа»

Поставщик услуги (при наличии) ИХ «Морингам»

Комиссия в составе:

руководитель - Журмулдашова И.И. Мурашевдинова Н.С.
З.В.Р. - Муришанова И.И.
Навоишова З.А. - медсестра

Мониторинг столовой (пищеблока) по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта требованиям нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения		соответствует		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		соответствует		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		соответствует		
Соблюдение графика работы столовой		соответствует		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		соответствует		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		имеется		
Организация питьевого режима		имеется соответствует		
Качество готовой продукции				
Наличие запрещенных продуктов		не имеется		
Соответствие технологической карте		соответствует тех карты имеются		
Контрольное взвешивание 10 порций		чекка - 85 при норме 100 порции - 40 при норме 80 суп 195 при норме 200г		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо, 2 блюдо		соответствует		

Линия раздачи 3 блюда (запрещено остужать в алюминиевой посуде)	соответствует		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)	разносы сухие		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение столовых приборов ручками вверх)	соответствует		
Витаминоизация блюда			
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов	не имеется		
Использование охлажденной птицепродукции	соответствует норме		
Наличие реализации несвязанных с питанием товаров	не имеется		
Количество посадочных мест	420		
Организация приема пищи			
Время подачи блюд с момента приготовления			
Время подачи блюд с момента приготовления	блюда готовятся для 1 и 2 линий отдельно		
Количество раковин для мытья рук			
Наличие мыла	имеется		
Наличие одноразовых или электрополотенец	имеется		
Состояние мебели	удовлетворительное		
Средства для обработки столов	имеется, соответствует		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов	требуется обновление маркировки, посуда в коробках сестальными		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды	имеется		
Санитарное состояние столовой	хорошее		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)	имеется		

Овощной цех			
Маркировка оборудования и инвентаря		соответствует	
Санитарное состояние		удовлетвор.	
Мучной цех			
Маркировка оборудования и инвентаря		соответствует	
Санитарное состояние		удовлетворительное	
Хлебный цех			
Маркировка оборудования и инвентаря		имеется	
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		имеется	
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		имеется	
Санитарное состояние		удовл.	
Варочный цех			
Маркировка оборудования и инвентаря		есть	
Исправность и состояние электрооборудования		исправное	
Санитарное состояние		удовл.	
Хранение и использование яиц			
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность.		есть в наличии	
Условия хранения яиц			
Маркированная емкость для мытья и обработки яиц			
Средство для мытья яиц			
Бактерицидная лампа			
Буфет			
Перечень ассортимента реализуемой буфетной			

Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудниками		имеется		
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склады				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах.		соответствует		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, психрометра на складе/температурный режим		соответствует		
Соблюдение товарного соседства		соответствует		
Наличие и соблюдение сроков годности на пищевой продукции		соответствует		
Хранение овощей в ларях, подтоварниках (в маркированных ёмкостях на поддонах)		соответствует		
Санитарное состояние складов		хорошее		
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		обновить		
Наличие термометров		соответствует		
Соблюдение товарного соседства		соответствует		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		соответствует		
Санитарное состояние холодильного оборудования		удовлетворительное требует ремонта		
Условия и правильность хранения суточных проб		соответствует		
Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		обновить маркировку		
Санитарное состояние		удовлетворительное		

Состояние помещений пищеблока				
Наличие инструкции «Правила мытья посуды»				
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей	в исправном состоянии горячая вода есть имеется			
Исправность систем водоотведения	в хорошем состоянии			
Исправность систем отопления	в исправном состоянии			
Исправность систем освещения	соответствует			
Исправность систем вентиляции	работает			
Наличие в производственных помещениях пищеблока, связанных с выделением влаги, светильников с влагозащитным исполнением.				
Наличие условий для мытья, обработки, хранения столовой и отдельно для кухонной посуды	имеется			
Наличие моющих средств	имеется			
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)	соответствует			
Соблюдение сроков хранения моющих средств	соответствует			
Наличие сертификатов на моющие средства	имеется			
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов	имеется			
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов	имеется			
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный).	Ворошица, майеткаши Сидорова Р. ДП-2			
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды	соответствует			
Наличие графика уборки и его соблюдение	соответствует			

продукции (прайс-лист), утвержденный организацией образования		имеется		
Наличие ценников		есть		
Соблюдение условий хранения		соответствует		
Соблюдение условий и сроков реализации		соблюдается		
Санитарное состояние		удовл.		
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		имеется		
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		и		
Сертификаты, декларации о соответствии пищевой продукции, товаросопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость		имеется		
Срок реализации поступившей продукции		соответс		
Технологические карты приготовления блюд		имеется		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, согласно утвержденной форме		имеется		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, согласно утвержденной форме		имеется		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>09</u> месяц <u>2023</u> г.				
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		

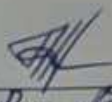
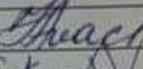
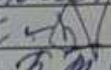
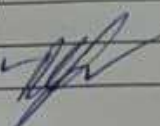
Журнал проведения генеральных уборок		есть		
Журнал регистрации температурного режима холодильников		есть		
Наличие программы производственного контроля		.		
Бытовая комната				
Наличие запасных комплектов специальной одежды		есть		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		необходимо приобрести шкаф.		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		приобрести шкаф.		
Душевая комната, санузел		имеется		
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		соответствует		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		обновить		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря,		имеется		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		есть		
Наличие москитной сетки		требуется		
Итого				

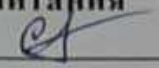
В результате проверки установлено:

обновить маркировки, приобрести шкаф, установить москитные сетки, подать и раздать бланк соответствия в соответствии с нормами согласно меню

Подписи комиссии:

Мурашова И.С. Мурашова
председатель спец. совета

Ступицкая И.М. ✓ 
ЗДБР - Глушкова А.В. ✓ 
Медведева - Шапошова Е.К. ✓ 
Сотникова - Жинсикова Е.М. ✓ 

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги), в случае организации питания организацией образования - ответственное лицо ознакомлен ✓  (подпись)

*Примечание - *С учетом материально-технической базы пищеблоков (столовых) объектов образования по инициативе Комиссии, Межведомственная экспертная группа может вносить изменения уточняющего характера в Акт мониторинга качества питания.*