

АКТ мониторинга качества питания

Дата 28.06.2012

№ _____

Организация образования Лидинская средняя школа

Поставщик услуги (при наличии) _____

Комиссия в составе:

Зам. директора по ВР Андриашова Л.Х.
соц. педагог Турчинова

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				<i>см.сиде</i>
Соблюдение графика работы столовой		✓		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		✓		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню				
Организация питьевого режима		✓		
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 (запрещение использования влажных)		✓		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение донок вверх ручками вверх)		✓		
Витаминация блюда		✓		
Наличие изготовления, реализации использование запрещенных блюд продуктов				
Наличие реализации товаров, кото связаны с питанием				
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 водоснабжения	✓			
Исправность систем водоснабжения	✓			

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				

Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.

✓

Наличие москитной сетки

✓

Итого

В результате проверки установлено:

нет сертификатов на моющие средства,
нет москитной сетки,
нет каменные санузлы
нет раковин для мытья посуды,
требуется водонагреватель

Подписи комиссии:

соц педагог: А. В. Думешова А. С.
зам. директора ВР И. И. Жуварнова К. К.

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