

**АКТ мониторинга качества питания КГУ «Центр поддержки детей,
находящихся в трудной жизненной ситуации»**

Дата: 14.10.2022 год

Организация образования: КГУ «Центр поддержки детей, находящихся в трудной жизненной ситуации, района М.Жумабаева»

Комиссия в составе: Раскулова М.Б. – исполняющий обязанности директора, Сергеева Т.В. – заместитель директора по ВР, Худякова Н.А. – председатель попечительского совета, Сабельфельд Е.А. – медсестра, Шестернина Л.А. – заведующая производством, Кучковская М.П. – председатель профсоюзного комитета, Панферова Т.П. – воспитатель.

провели проверку 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 пищеблока		+		
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие контрольного блюда		+		
Органолептические свойства приготовленной продукции		+		
Соответствие технологической карте		+		
Витаминизация блюда		+		Витаминизация напитков, салатов
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 условий для мытья и обработки 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)		+		Обработка моющим и чистящим средством
Наличие графика уборки		+		
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склады				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		+		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра 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		+		удовл
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		+		
Наличие термометров		+		
Соблюдение товарного соседства		+		

Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Санитарное состояние холодильного оборудования		+		
Условия и правильность хранения суточных проб		+		
Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		удовл
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		удовл
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		удовл
Хлебный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		+		
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		+		
Санитарное состояние		+		удовл
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		+		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)	+			
Санитарное состояние		+		удовл
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников пищеблока		+		
Хранение и использование яиц				

Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		+		
Условия хранения яиц		+		
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		+		
Средство для мытья яиц		+		Пищевая сода
Наличие бактерицидной лампы	+			
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		+		
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-витаминизации»		+		
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		+		
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		
Журнал регистрации температурного режима холодильников		+		

Бытовая комната				
Наличие запасных комплектов специальной одежды		+		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		+		
Душевая комната, санузел		+		
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		+		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		
Наличие москитной сетки		+		

В результате мониторинга качества питания КГУ «Центр поддержки детей, находящихся в трудной жизненной ситуации» установлено:

1. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки соответствует требованиям. Ежедневное меню соответствует перспективному. Соблюдается график работы пищеблока. Приготовление блюд соответствует технологическими картам. Проводится витаминизация блюд.

2 Состояние помещений пищеблока: Система горячего и холодного водоснабжения исправна, условия для мытья и обработки кухонной посуды удовлетворительные. Системы отопления и освещения исправны.

3. Соблюдение условий хранения продуктов. Сыпучие продукты хранятся на поддонах. Соблюдается температурно-влажностный режим. Соблюдаются сроки годности продуктов, имеются сертификаты качества. Соблюдается товарное соседство. Санитарное состояние складов удовлетворительное.

4. Санитарное состояние холодильного оборудования удовлетворительное. Соблюдается товарное соседство. Есть маркировка о предназначении холодильного оборудования. Соблюдаются условия хранения суточных проб.

5. Разграничены мясной, овощной, мучной, хлебный, варочный цеха. Оборудование и инвентарь маркированы. Электрооборудование исправно.


6. Хранение и использование яиц. Имеются документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции. Условия хранения соответствуют правилам.

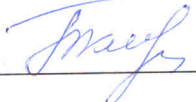
7. Документы. Договора с поставщиками продуктов питания имеются. Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам. Имеется бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, журнал «С-витаминазации», журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий технологические карты приготовления блюд. У всех работников пищеблока имеются санитарные книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра.

Рекомендации:

1. Установить на пищеблоке механическую вытяжку или вентиляцию.
2. Использовать бактерицидную лампу.


Подписи комиссии:


И.о директор Центра:  Раскулова М.Б.

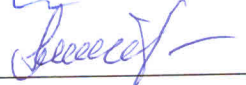
Секретарь:  Панферова Т.П.

Члены комиссии:

Сергеева Т.В. 

Худякова Н.А. 

Сабельфельд Е.А. 

Шестернина Л.А. 

Кучковская М.П. 