АКТ мониторинга качества питания

Дата 15.09.2020
№ 1
Организация образования ЦГКП «Ясли-сад «Аленький»
Комиссия в составе:
Черкашина Н.В.; Алимжанова Г.Г.; Сарсенова Ж.А.;
Кенжар А.С.; Курманбаева К.А.; Шуйтбаева А.Е.; Жолжан С.

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 столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания		+		
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие контрольного блюда		+		
Органолептические свойства приготовленной продукции		+		
Соответствие технологической карте		+		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)			+	
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		+		
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 столовой и отдельно для кухонной посуды		+		
Наличие моющих средств		+		
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+		
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		+		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		
Наличие графика уборки		+		
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		+		

В результате проверки установлено:

На момент проверки почти готовая продукция соответствует; соблюдается некоторые режимы; имеются технологические карты, имеется вывеска правила мытья рук; уборка столовой; отмытые, развешены в игровой комнате; в холодильниках имеются термометры

Подписи комиссии:

обходят, регистрируют, имеются термометры в холодильниках, перешивают санитарные журналы