

АКТ мониторинга качества питания

Дата 02.09.2021

№ 1

Организация образования КГУ, Гимназия № 9

Поставщик услуги (при наличии) Русанов П С

Комиссия в составе:

Бартош С И - директор школы, Колесников С И - председатель
род. комитет, Равченко С П - зам. директора по А П, Александров И В -
зам. род. комитет род. комитет - Александров С П Министр по ка, Терехин К Ф

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		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		успе
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не имеют
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				не имеют
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		70		
Количество раковин для мытья рук		4		
Наличие мыла		4		

Наличие сушилок				<i>Условно</i>
Состояние мебели		+		
Средства для обработки столов				<i>Условно</i>
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой				<i>Условно</i>
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		+		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей				<i>Условно</i>
Исправность систем водоотведения				<i>Условно</i>
Исправность систем отопления				<i>Условно</i>
Исправность систем освещения				<i>Условно</i>
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влагозащитным исполнением				<i>Условно</i>
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		+		
Наличие моющих средств		+		<i>Условно</i>
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+		<i>Условно</i>
Соблюдение сроков хранения моющих средств		+		<i>Соблюдение</i>
Наличие сертификатов на моющие средства		+		
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		+		

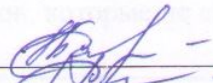
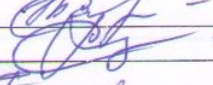

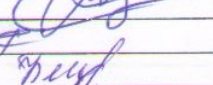
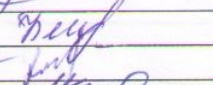
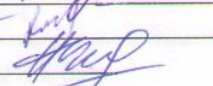

Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		+		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		
Наличие графика уборки		+		
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Санитарное состояние		+		<i>Удобн</i>
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				<i>не использ</i>
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		+		
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		+		
Наличие ценников		+		
Соблюдение условий хранения		+		
Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарное состояние		+		<i>Удобн</i>
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				<i>не использ</i>
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		+		

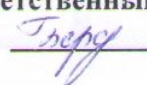
Сертификаты, декларации о соответствии		+		
Срок реализации поступившей продукции		+		
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		+		
Технологические карты приготовления блюд		+		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		
Журнал «С-витаминизации»		+		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>сентяб.</u> месяц <u>2021</u> г.				исполн
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				не исполн
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		

В результате проверки установлено:

Самостоятельно составлены списки / перечни / журналы / ведомости / акты / протоколы по контролю за качеством поступающей продукции, соблюдением санитарных норм и правил. Все перечисленные документы соответствуют требованиям. Все перечисленные документы в полном объеме представлены на проверку. Ответственность за соблюдение санитарных норм и правил возложена на работников пищеблока.

Подписи комиссии:

Барина С.И. 
 Косыгина С.И.  Терехина Н.А. 
 Романов С.С. 
 Ширяков И.Т. 
 Федулов С.А. 
 Антонова Н.С. 

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