

АКТ мониторинга качества питания

Дата 29.09.2021

№ 2

Организация образования КГУ «Гимназия №9»

Поставщик услуги (при наличии) Фирма ПС

Комиссия в составе:

Бартош С И - директор гимназии, Холмогорова С И - председатель
под. совета, Рахимова С Д - зам. директора и др., Шамшуров А Б -
зам. директора, затем по списку: Александров С А, Шамшуров А А, Тухович А А.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	П. замечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		Бюрократ
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		составлен
Соблюдение графика работы столовой				
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		имеется
Организация питьевого режима		+		заванто 29.09.21
Качество готовой продукции		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		составлен
Витаминоизация блока		+		по плану
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		-		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		-		
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		70		
Количество раковин для мытья рук		4		имеется
Наличие мыла		4		имеется

Наличие сушилок / суши		+		имеют
Состояние мебели		+		удобно
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		+		удобно
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		имеют
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		+		наз. ра- ботник
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		+		
Исправность систем водоотведения		+		
Исправность систем отопления		+		
Исправность систем освещения		+		
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влагозащитным исполнением		+		
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		+		
Наличие моющих средств		+		опре. срок хранения
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		+		на стене
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Санитарное состояние		+		устье
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		-		
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		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		-		
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>сент</u> месяц <u>2017</u> г.		+		
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		+		

В результате проверки установлено:

В результате проверки качества питания
нарушений не выявлено. Наличие у работников
и использование разрешенных продуктов и веществ.
Все санитарные нормы соблюдены.

Подписи комиссии:

Бартош С И [подпись]
 Ковалева С И [подпись]
 Давыдова С В [подпись]
 Александрова С А [подпись]
 Рыжова Н Н [подпись]
 Трещина Н А [подпись]

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