

АКТ мониторинга качества питания

Дата 07.10.2021

№ 3

Организация образования КТУ "Глиняны и 9"

Поставщик услуги (при наличии) Бурсаков РС

Комиссия в составе:

Варнов СИ - директор, Шимов П.И. - председатель комиссии, Р.И. - проректор по учебной работе, Рахимова С.Т. - зам. дир по ИТ, Ахмедович Н.Б. - зам. дир по ИТ, Шамуратов Р.И. - зам. дир по ИТ, Шамуратов Р.И. - зам. дир по ИТ

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требует ся	Соответст вует	Не соот- ветствует	Пр меч
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 по классам		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие контрольного блюда		+		
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		соотв. н.в.в.в.в.в.
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо		+		
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо		+		
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		+		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		сухие
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		н.в.в.в.в.

Витаминация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не исполн
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				не исполн
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		70		
Количество раковин для мытья рук		4		
Наличие мыла		+		4
Наличие сушилок		+		исполн
Состояние мебели		+		исполн
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		исполн
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		+		исполн
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		
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 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		+		
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		+		
Наличие сертификатов на моющие средства		+		цены
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		+		
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		+		
Наличие ценников		+		
Соблюдение условий хранения		+		
Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарное состояние		+		узнать
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не цены
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		+		
Сертификаты, декларации о соответствии		+		


Срок реализации поступившей продукции		+		
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		+		
Технолог карты приготовления блюд		+		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		
Журнал «С-витаминизации»		+		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>сентябрь</u> месяц		+		
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		+		
Журнал регистрации температурного режима холодильников		+		

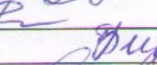
В результате проверки установлено:


Лишь по 02.10. Осман из группы с елочкой, при покупке, замена тарелки, колгот, шуб Вологодск. Плановое обследование котлов, стиральной машины и холодильника, соблюдение правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями СанПиН. В пищеблоке не выявлено нарушений, соблюдение санитарных норм, соблюдение правил хранения продуктов. Санитарная работа по гигиеническим нормам.

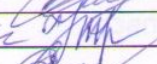
Подписи комиссии:

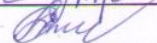
Бартоли С. И. 

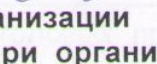
Полухина С. И. 

Росинина С. В. 

Александров К. В. 

Александров С. А. 

Александров К. К. 

Тучинский К. А. 

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