

АКТ мониторинга качества питания

Дата 25.10.2021

№ 4

Организация образования КГУ, Гимназия № 1

Поставщик услуги (при наличии) Бурсанов Р С

Комиссия в составе:

Биртот СК - директор учреждения, Дюмурзин С И - представитель проф. совета, Дюмурзин С И - зам. дир. по АР, Дюмурзин С И - зам. дир. по АР, Дюмурзин С И - зам. дир. по АР, Дюмурзин С И - зам. дир. по АР

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

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

Наличие сушилок		+		<i>Есть в наличии</i>
Состояние мебели		+		<i>Удовл.</i>
Средства для обработки столов		+		<i>Наличие средств</i>
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		<i>Удовл.</i>
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		<i>есть</i>
Санитарное состояние столовой		+		<i>Удовл.</i>
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		+		<i>есть</i>
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		+		<i>есть</i>
Наличие моющих средств		+		<i>есть</i>
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		+		
Наличие сертификатов на моющие средства		+		<i>есть</i>
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		+		

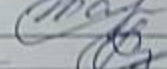
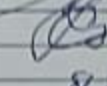
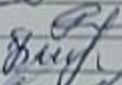
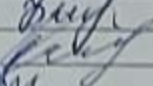
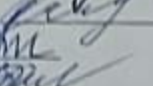
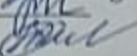
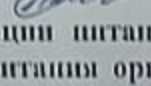
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		есть
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		+		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		есть
Наличие графика уборки		+		есть
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Санитарное состояние		+		есть
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не есть
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		+		есть
Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарное состояние		+		есть
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не есть
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		+		

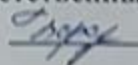
Сертификаты, декларации о соответствии				
Срок реализации поступившей продукции				
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам				
Технологические карты приготовления блюд				
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов				
Журнал «С-витаминизации»				
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за 2013 месяц 2013 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				не указано
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока				
Журнал проведения генеральных уборок				указано

В результате проверки установлено:

Место составления: Каменский район, Виноград с/с/поселок
с/поселок, школа (школа), зал с столом в здании
составителей: Мещеряков, Кудрявцев (директор), Дегтярев (директор),
Андреев (директор), Мещеряков (директор), Дегтярев (директор),
Андреев (директор), Мещеряков (директор), Дегтярев (директор),
Андреев (директор), Мещеряков (директор), Дегтярев (директор).

Подписи комиссии:

Бартоломеев В.И. 
 Колупаев С.И. 
 Родина С.Е. 
 Суздальцев Н.В. 
 Александров С.А. 
 Анисимов И.К. 
 Мещеряков К.И. 

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