

## АКТ мониторинга качества питания

Дата 09.11.2021

№ 5

Организация образования КГУ. Тимашова №9

Поставщик услуги (при наличии) Рисовый Р С

Комиссия в составе:

Бадринов С.И. - директор учреждения, Ковалева О.С. - директор  
детской пр. школы, Рохомин С.В. - зам дир по КР, директор ШС-  
му. ред.; Гусев пр. школа; Александров С.А. Руководитель КС, Тимашов И.Т.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуе тся	Соответ ствует	Не соот- ветствует	Приме чание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		Есть
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		удов.
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		
Организация питьевого режима		+		соблюд.
Качество готовой продукции		+		удов.
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминоизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не использ.
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				не использ.
<b>Организация приема пищи</b>				
Количество посадочных мест		70		
Количество раковин для мытья рук		4		
Наличие мыла		4		есть

Наличие сушилок		+		Будекама пожарные
Состояние мебели		+		удовл.
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		удовл.
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		+		удовл.
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		всего нет
<b>Состояние помещений пищеблока</b>				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		+		всего нет
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		+		в рамках всего
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		+		

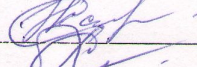
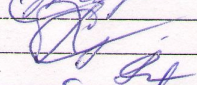
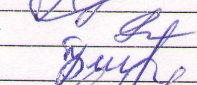
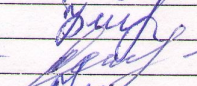
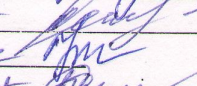

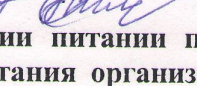
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		+		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		
Наличие графика уборки		+		Удостоверен
<b>Варочный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

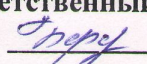
Сертификаты, декларации о соответствии		+		
Срок реализации поступившей продукции		+		
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		+		
Технологические карты приготовления блюд		+		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		-		
Журнал «С-витаминизации»		+		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>конец</u> месяц <u>21</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				не исслед.
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		

**В результате проверки установлено:**

Меню составлено в соответствии с нормами по действующему  
 хлеб, соевый и св. фарш; санитарии состав-  
 лены, составлен журнал работник ШК, отходы в  
 утилизированы; соблюдены правила гигиены  
 личной; продукты хранятся по правилам; рассорти-  
 рованы в ведрах из эмали. Вывоз отходов

**Подписи комиссии:**

Бартош С.И.   
 Дроздова С.А.   
 Давыдов С.В.   
 Давыдов А.В.   
 Александров С.А.   
 Давыдов Н.С.   
 Давыдов К.Т. 

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