

АКТ мониторинга качества питания

Дата 29.11.2021

№ 6

Организация образования КТУ, Гуманитария №9

Поставщик услуги (при наличии) Берзандов РС

Комиссия в составе:

Бартоломеев С.И. - директор школы, Давыдов С.В. - менеджер
от рр. службы, Рахимова С.В. - зам. по м.р. Администрация КТБ -
сл. службы, Г.И. - зам. по м.р. - Администрация КТБ, Терехина И.А.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

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

Наличие сушилок		+		
Состояние мебели		+		<i>устье</i>
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		<i>устье</i>
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		+		<i>устье</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		+		
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		+		
Наличие моющих средств		+		<i>с делье сол</i>
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)		+		расшир об
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		
Наличие графика уборки		+		ежедневно
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		удов.
Санитарное состояние		+		удов.
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой				нет
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		+		
Наличие ценников		+		
Соблюдение условий хранения		+		
Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарное состояние		+		удов.
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		+		

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

В результате проверки установлено:

Полезно, каша рисовая, макароны бутерброды с мясом с сыром, фрукты (яблоки), чай с лимоном с сахаром. Наличие канцелярии отсутствует, вода в канализации, мусорных баках, отсутствуют без оконцов. Стены, потолки, сантехника, мебель, столы без трещин. Доборные элементы расставлены. Нормы при соблюдении.

Подписи комиссии:

Барит с и [подпись]
 Кошечкин с и [подпись]
 Давыдов с и [подпись]
 Александров И.Б. [подпись]
 Александров С.А. [подпись]
 Александров И.К. [подпись]
 Чернышев И.А. [подпись]

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