

### АКТ мониторинга качества питания

Дата 02.12.2021

№ 1

Организация образования КГУ «Толмацкая КС»

Поставщик услуги (при наличии) Бердасовъ 1С

Комиссия в составе:

Бердасовъ С.С. - директор школы, Колесников С.С. - председатель жюри, Соболев В.В. - завхоз, Бердасовъ И.С. - завхоз, Бердасовъ И.С. - завхоз, Бердасовъ И.С. - завхоз, Бердасовъ И.С. - завхоз, Бердасовъ И.С. - завхоз

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		Бердас
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		УФ
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		Сотв
Соблюдение графика работы столовой		+		Собл.
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				Не
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				Не
<b>Организация приема пищи</b>				
Количество посадочных мест		70		
Количество раковин для мытья рук		2		
Наличие мыла		2		



Наличие сушилок		+		Будет по плану
Состояние мебели		+		УЛ
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		УЛ
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		и.м.
Санитарное состояние столовой		+		УЛ
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		
<b>Состояние помещений пищеблока</b>				
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		+		и.м.
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		+		цель
<b>Варочный цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Санитарное состояние		+		удов.
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не цель
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		+		цель
<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		+		цель
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не цель
<b>Документы</b>				
Договора с поставщиками продуктов питания		+		



Сертификаты, декларации о соответствии		+		
Срок реализации поступившей продукции		+		
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		+		норм
Технологические карты приготовления блюд		+		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		
Журнал «С-витаминизации»		+		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>дек.</u> месяц <u>2011</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 есть
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		

**В результате проверки установлено:**

Меню соответствует, состав у ст. научн. с адм. комитет у Школы, адм. упр. комитет у Школы, комитет у Школы, комитет у Школы. Никакие расследования по упр. делу. Состав соответствует, состав соответствует. Ор. по упр. делу упр. делу, адм. упр. делу.

**Подписи комиссии:**

Бартоломео С И  
 Кошечкина С И  
 Фадеева С В  
 Александров А В  
 Александров С А  
 Александров И И  
 Александров И И

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

присутствовала Лавриетьева Анна Александровна  
 родившаяся урацейся 1<sup>а</sup> кв. Лавр



