

### АКТ мониторинга качества питания

Дата 29.12.2021

№ 8

Организация образования КГУ «Гимназия №9»

Поставщик услуги (при наличии) Бирсаисъ РС

Комиссия в составе:

Бертин СК - директор гимназии, Колесников С.И. - председатель комиссии, Рохинский С.В. - зам. директора по АР, Александров С.В. - зам. директора по ИТ, Александров С.В. - зам. директора по ИТ, Александров С.В. - зам. директора по ИТ, Александров С.В. - зам. директора по ИТ

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
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		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		-		узнать
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не известно
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				не известно
<b>Организация приема пищи</b>				
Количество посадочных мест		70		
Количество раковин для мытья рук		4		
Наличие мыла		4		

Наличие сушилок		+		<i>исполн</i>
Состояние мебели		+		<i>исполн</i>
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		<i>исполн</i>
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		+		<i>исполн</i>
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		+		
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		+		

Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		+		<i>гроздь</i> <i>завхоз</i>
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		
Наличие графика уборки		+		
<b>Варочный цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		<i>угодно</i>
Санитарное состояние		+		<i>угодно</i>
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
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		+		<i>угодно</i>
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
<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>дв</u> месяц <u>2021</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 исполн
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		

**В результате проверки установлено:**

*Самостоятельно составлены предложения по устранению выявленных недостатков, направленные в адрес администрации образовательного учреждения. Проведены мероприятия по устранению недостатков, выявленных в ходе проверки. Проведены мероприятия по устранению недостатков, выявленных в ходе проверки. Проведены мероприятия по устранению недостатков, выявленных в ходе проверки.*

**Подписи комиссии:**

*Варшова С.И.*  
*Холщевский С.Ч.*  
*Фазильев С.В.*  
*Аликулов И.Б.*  
*Аликулов С.А.*  
*Аликулов И.И.*  
*Турецкий И.А.*

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