

АКТ мониторинга качества питания

Дата 19.01.2022
 № 9

Организация образования КТУ, Гимназия № 9

Поставщик услуги (при наличии) Бурсаев Р С

Комиссия в составе:

Бартош С К - директор учреждения, Комиссия С И - председатель
руководитель, Рахимова С В - зам. дир. по в.р., Ашурболов Н В - зам. руковод-
ителя, Галиев Р Ф - зам. директора С.А., Дильмурадов И И, Бурманов Н А

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		да		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		да		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		да		
Соблюдение графика работы столовой		да		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		да		
Организация питьевого режима		есть		
Качество готовой продукции		хорошо		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		соответ- ствует
Витаминоизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		-		не используют
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		-		не используют
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		70		
Количество раковин для мытья рук		4		
Наличие мыла		4		

Наличие сушилок		+		<i>исполн (Дом. под)</i>
Состояние мебели		<i>устр</i>		
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		<i>устр</i>
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		+		<i>устр</i>
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		<i>есть</i>
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>в наличии</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		+		

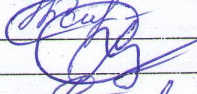
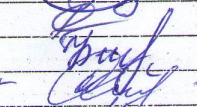
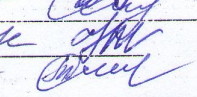
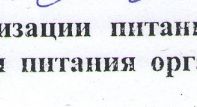


Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		+		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		<i>соблюдают</i>
Наличие графика уборки		+		
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Санитарное состояние		+		<i>уборка</i>
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		—		<i>не имеют</i>
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		+		<i>имеют соблюдение</i>
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		+		
Наличие ценников		+		
Соблюдение условий хранения		+		
Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарное состояние		+		<i>уборка</i>
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		—		<i>не имеют</i>
Документы				
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>сент</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 исслед.
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		

В результате проверки установлено:

Самостоятельно состояние помещений кухни пищеблока удовлетворительно. Строго соблюдены все нормы хранения продуктов. Меню составлено из продуктов животного происхождения в том числе, мясной, рыбной, птицы с добавлением овощей. Прием пищи организован согласно санитарным нормам. В течение проверки в коридорах пищеблока проведены мероприятия по санитарной обработке помещений.

Подписи комиссии:

Бартоломеев С.И. 
 Волосов С.И. 
 Давыдов С.В. 
 Александров С.Т. 
 Дмитриев К.К. 
 Черешкин Н.Т. 

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