

АКТ мониторинга качества питания

Дата 31.01.2022

№ 10

Организация образования РТУ. Гилемович №9

Поставщик услуги (при наличии) Бирсань РС

Комиссия в составе:

Даринский К. - директор школы, Хованский С. И. - председателем
РТУ, Карманов С. В. - зам. дир. по ИТ, Александров И. В. - зам. дир. по
эконом. работе - Александров С. В., Митуров А. В., Терещин 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		+		Бесср.
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		устьк.
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		Сотв.
Соблюдение графика работы столовой		+		Собл-д
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		Имеется
Организация питьевого режима		+		Орг. и др.
Качество готовой продукции		+		устьк.
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не сделано
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				не сделано
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		70		
Количество раковин для мытья рук		4		
Наличие мыла		4		

Наличие сушилок		+		
Состояние мебели		+		
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		+		<i>хор</i>
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		+		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		+		<i>устье</i>
Исправность систем водоотведения		+		<i>устье</i>
Исправность систем отопления		+		<i>устье</i>
Исправность систем освещения		+		<i>устье</i>
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влагозащитным исполнением		+		<i>целом</i>
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)		+		Вручную в авто- хлорреактант - ф с дезин. ср. 1 раз
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		
Наличие графика уборки		+		Име- ется
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		Уф
Санитарное состояние		+		Уф
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не имеет
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		+		Имеется, есть
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		+		
Наличие ценников		+		
Соблюдение условий хранения		+		есть
Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарное состояние		+		Уф
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не имеет
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		+		

Сертификаты, декларации о соответствии		+		
Срок реализации поступившей продукции		+		согласно
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>фев.</u> месяц <u>2022</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 выявлено
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		

В результате проверки установлено:

Состояние кухни: проведено контрольное обследование всех помещений пищеблока: кухни, столовой, хранения сырья. Проверены холодильники, плиты, шкафы для хранения. Состояние посуды при использовании соблюдено. Состояние посуды в холодильнике в норме. Проверены шкафы для хранения. Проверены шкафы для хранения. Проверены шкафы для хранения.

Подписи комиссии:

Баранов С.И.
 Кошечкина С.И.
 Давыдова С.В.
 Александрова Н.Г.
 Александров С.А.
 Александров С.А.
 Александров С.А.

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