

АКТ мониторинга качества питания

Дата 04.02.2022

№ 11

Организация образования КГУ «Гимназия № 9

Поставщик услуги (при наличии) Бурсанов Р. С.

Комиссия в составе:

Бертош С.К. - директор гимназии № 9, Тоскуев С.Ч. - председа-
тель ком. здоровья, Рахмонов С.В. - зам. дир. по В.О. гимназии № 9, Бегу-
лов Р.С. - зам. дир. по В.О. гимназии № 9, Бурсанов Р.С. - зам. дир. по В.О. гимназии № 9

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требует	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		✓		Углуб
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		✓		
Витаминизация блюда		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				Не Цельность
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				Не Цельность
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		70		
Количество раковин для мытья рук		✓		Цельность
Наличие мыла		✓		

Наличие сушилок		✓		
Состояние мебели				угодн
Средства для обработки столов		✓		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов				угодн
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		✓		
Санитарное состояние столовой				сгор
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		✓		
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)				норм
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)				обраба- тив.
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		✓		
Наличие графика уборки		✓		
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Исправность и состояние электрооборудования		✓		
Санитарное состояние				хорошо
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не используют
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		✓		
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		✓		
Наличие ценников		✓		
Соблюдение условий хранения				хорошо
Соблюдение условий и сроков реализации		✓		
Санитарное состояние				хорошо
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не используют
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		✓		

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

В результате проверки установлено:

Санитария помещений пищеблока удовлетворительная. Меню в полном соответствии со всеми требованиями санитарно-эпидемиологической нормы. Дисциплина организованная. Все персонал работает с соблюдением правил личной гигиены, мытья рук, ношения шапочек, стирания шапочек, жидк.

Подписи комиссии:

Бартош с.к. [подпись]
 Волосин с.к. [подпись]
 Давыдов с.в. [подпись]
 Давыдов И.В. [подпись]
 Давыдов с.т. [подпись]
 Давыдов К.К. [подпись]
 Давыдов Н.А. [подпись]

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