

АКТ мониторинга качества питания

Дата 14.03.2022

№ 13

Организация образования КГУ "Тилляччи" № 9

Поставщик услуги (при наличии) ООО "Тазданку" Ташев И.К.

Комиссия в составе:

Бератск - директор, Кошарин - през. кот. совм, Амурбаев - вед. раб.
Мамат шат. сотт - Ахмедовичева С.А, Мисирова И.В, Тарасов И.А.
Фердинанд - зам директора

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуетя	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям				в файле
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		+		вкусно
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не употреб
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				не связано
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		70		
Количество раковин для мытья рук		4		

Наличие мыла		+		
Наличие сушилок				8 уае. пологеш
Состояние мебели		+		уае
Средства для обработки столов		+		члелу DEZC/OE
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		вслел
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		тлел колел
Санитарное состояние столовой		+		уае
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		члелу
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		+		члелу
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		+		
Наличие сертификатов на моющие средства		+		члелу
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		+		

Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		+		Уборка с дв. с/б (моет)
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		+		уборка
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		—		не есть
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		+		соблюд.
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		+		есть
Наличие ценников		+		есть
Соблюдение условий хранения		+		
Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарное состояние		+		есть
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		—		не есть
Документы				
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>март</u> месяц <u>2011</u> г.		+		
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		+		есть
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:

Самостоятельно составлены бюджетные заявки на приобретение инвентаря для кухни. В момент осмотра кабинетов записаны - не все меры. Меню в холодильнике, инвентарь еще составлен меню на завтра, каша, рисовый суп, котлеты, чай с молоком, сок, сметана, сыр, творог, йогурт, фрукты, овощи. Еще готовится, вырезка, курица, картофель, капуста, баклажаны, морковь. Составлено меню на завтра, баклажаны, морковь, картофель, капуста, морковь, лук, чеснок, помидоры, лук, чеснок, помидоры, баклажаны, морковь, картофель, капуста, морковь, лук, чеснок, помидоры.

Подписи комиссии:

Колеусов С И
 Лавров А И
 Филатов К К
 Бартенев С И
 Акимов А В
 Курочкин Н Ю
 Фомин С Е

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