

### АКТ мониторинга качества питания

Дата 05.04.2022

№ 15

Организация образования КГУ Гимназия № 4

Поставщик услуги (при наличии) ООО "Казанец" Гомель Ч.К.

Комиссия в составе:

Бабина СВ - директор школы, Комиссия СВ-пред. школ: Давыдов А.В. - зав. кабинетом, Давыдов А.В. - зав. кабинетом, Давыдов А.В. - зав. кабинетом, Давыдов А.В. - зав. кабинетом

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		+		Имеется
Соблюдение графика работы столовой		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		Хорошо
Правильность хранения столовых приборов (наличие касет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				Имеется
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				Отсутствует
<b>Организация приема пищи</b>				
Количество посадочных мест		84		
Количество раковин для мытья рук		4+		
Наличие мыла		+		есть

Наличие сушилок		+		ОК
Состояние мебели				УФ
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		+		УФ
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		+		Искон
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		+		
Наличие сертификатов на моющие средства		+		В искон
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		+		

Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		нет
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		+		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		есть
Наличие графика уборки		+		есть
<b>Варочный цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
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		+		хорошо
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
<b>Документы</b>				
Договора с поставщиками продуктов питания		+		

Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		+		
Технологические карты приготовления блюд		✓		собес
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		
Журнал «С-витаминизации»		+		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>два</u> месяца <u>2011</u> г.		+		
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		+		конт
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микрогравм				↓
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		целом

**В результате проверки установлено:**

*нарушений не выявлено. От наличия записей журналов не проверялось. Санитарные условия соответствуют требованиям. Отсутствуют нарушения в виде отсутствия до начала смены мытья рук, одежды, обуви с уходом. Меню составлено соответствующим. Все санитарные нормы соблюдены.*

**Подписи комиссии:**

*Комиссаров С И*  
*Виноградов Н К*  
*Бартош С К*  
*Александров С А*  
*Терещенко Н А*  
*Александров Н Б*  
*Виноградов С В*

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