

АКТ мониторинга качества питания

Дата 05.04.2022

№ 15

Организация образования КГУ. Г. Селищева № 9

Поставщик услуги (при наличии) ТОО "Каушану" ТОО "С.К."

Комиссия в составе:

Барин С.К. - директор школы, Космополит С.И. - преподаватель, Советов А.А. - директор ИБ - метод. кабинет, Советов Р.А. - директор школы, Космополит С.И. - преподаватель, Космополит С.И. - преподаватель, Космополит С.И. - преподаватель

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 кассет 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
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		84		
Количество раковин для мытья рук		4+		
Наличие мыла		+		Имеется

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

Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		есть
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
Варочный цех				
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		+		
Буфет				
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
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		+		

Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		+		
Технологические карты приготовления блюд		,		соб. ед
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		
Журнал «С-витаминизации»		+		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>октябрь</u> месяц <u>2017</u> г.		+		
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		+		нет
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм				↓
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		нет

В результате проверки установлено:

нарушений не выявлено. От наличия записей в журнале не известно. Санитарные условия соответствуют требованиям. Отсутствуют нарушения за тем, однако по началу года были выявлены нарушения. Все выявлено, ведется работа с устранением. Все санитарные нормы соблюдены.

Подписи комиссии:

Комиссаров С И
 Давыдов И К
 Бартош С К
 Александров С А
 Терещенко Н А
 Александров И Б
 Александров С

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