

### АКТ мониторинга качества питания

Дата 22.04.2022

№ 76

Организация образования УГУ, Гуманитарный ин-т К. Нурмагалов

Поставщик услуги (при наличии) ТОО "Каффалу"

Комиссия в составе:

Дарман с.и. директор, Домушев с.и. проректор, Касымов с.и. проректор, Абдураманов И.В. - зав. кафедрой, Рахмонов с.и. проректор, Абдураманов С.Т., Терекметов Н.Д., Рахмонов А.Н., Рахмонов С.Д. зам. зав. кафедрой

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуются	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		+		цели
Соблюдение графика работы столовой		+		сб и ч
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		соответ
Организация питьевого режима		+		в рамках
Качество готовой продукции		+		удовлет
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминоизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не цели
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				не ч цели
<b>Организация приема пищи</b>				
Количество посадочных мест		84		
Количество раковин для мытья рук		4		

Наличие мыла		4		
Наличие сушилок		1		было использ
Состояние мебели		.		удовл
Средства для обработки столов		+		все обработ
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		удовл
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		+		удовл
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		+		
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		+		цели
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		+		Духанов Андрей
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		Соболев
Наличие графика уборки		+		Великий
<b>Варочный цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Санитарное состояние				хорошо
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		+		есть
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		+		
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>один</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				see Ullmann
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		

**В результате проверки установлено:**

Миски чистые; салаты разоб. миски, бутерб. с салатом, хлеб, каша с маслом. Еще миски, бутерб. соответствуют нормам. Санитария соответствует, укомплектованы тарелки, столовые приборы, ручки над раковиной соответствуют гигиен. нормам. Трапы чистые. Тампы чистые и чашки. Захламленность отсутствует. Дезинфекция в соответствии с требованиями.

**Подписи комиссии:**

Григорьев С И  
 Григорьев И И  
 Григорьев С И  
 Григорьев С И  
 Григорьев В В  
 Григорьев Н И  
 Григорьев С И

*(Handwritten signatures)*

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