

АКТ мониторинга качества питания

Дата 03.05.2022

№ 17

Организация образования КГУ, Гимназия и.и. В. Куприяновича

Поставщик услуги (при наличии) ТОО, Казань

Комиссия в составе:

Богданович С.И. - директор, Кошечкина С.И. - пред. ком. совещ.
Родичева Е.В. - зам. дир. - зам. пред. ком. совещ.
Мельникова Е.В. - зам. дир. - зам. пред. ком. совещ.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуетя	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		да		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		да		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		да		
Соблюдение графика работы столовой		да		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		да		
Организация питьевого режима		есть		
Качество готовой продукции		да		отсутст
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		да		
Витаминизация блюда		да		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		—		нет
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		—		нет
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		84		
Количество раковин для мытья рук		4		

Наличие мыла		да		Чистота
Наличие сушилок		да		
Состояние мебели		+		в порядке
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		в порядке
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		+		(чистота)
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		в порядке
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		да		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		да		
Исправность систем водоотведения		да		
Исправность систем отопления		да		
Исправность систем освещения		да		
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влагозащитным исполнением		да		
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		да		
Наличие моющих средств		да		
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		да		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		да		
Наличие сертификатов на моющие средства		да		
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		да		

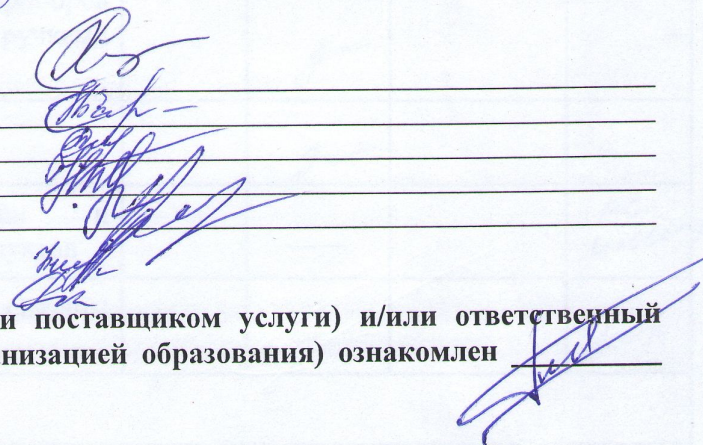
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		да		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		да		Лукан- Иванов
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		да		
Наличие графика уборки		да		
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		да		
Исправность и состояние электрооборудования		да		
Санитарное состояние		да		Артюх
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		—		ИЧ Конт
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		да		
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		да		
Наличие ценников		да		
Соблюдение условий хранения		да		
Соблюдение условий и сроков реализации		да		
Санитарное состояние				Артюх
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		—		Конт
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		+		
Сертификаты, декларации о соответствии		+		
Срок реализации поступившей продукции		+		

Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		gr		
Технологические карты приготовления блюд		gr		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		gr		
Журнал «С-витаминизации»		gr		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>май</u> месяц <u>2014</u> .		gr		
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		gr		
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		—		не исполн
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		gr		
Журнал проведения генеральных уборок		gr		

В результате проверки установлено:

*Во время проверки составлена акт зам и зам замкам
установлено отсутствие на рабочем месте
Акт составлен в соответствии с требованиями
и составлен журнал. Проведены работы по
работы в течение всего периода. Отсутствуют
5 минут до начала работы. Дефекты и замечания
исполнены. Мероприятия по устранению.*

Подписи комиссии:



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