

АКТ мониторинга качества питания

Дата 24.05.2022

№ 18

Организация образования РГУ, Гуманитарный и эк. факультет

Поставщик услуги (при наличии) ТОО, Сапаралы 15

Комиссия в составе:

Директор ИИ - директор, Давуллаев - преем: по инициативе Давуллаева -
инициатором Давуллаев - зам. пр. по ИИ, член комиссии - Давуллаев ИИ
Давуллаев ИИ, Давуллаев ИИ

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		В наличии
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		Совпадает
Соблюдение графика работы столовой		+		СРБ 3
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		Имеется
Организация питьевого режима		+		есть
Качество готовой продукции		+		хорошо
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминоизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не выявлено
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				не выявлено
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		84		
Количество раковин для мытья рук		4		

Наличие мыла		+		Чист
Наличие сушилок		+		Видимы
Состояние мебели		+		чист
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		чист
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		+		чист
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		+		
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		+		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		+		<i>Угрюмов</i> А
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		+		<i>Угрюмов</i>
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		<i>Ке</i> <i>Угрюмов</i>
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				<i>Угрюмов</i>
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				<i>Ке</i> <i>Угрюмов</i>
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>2020г.</u>		+		
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				не имеются
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		

В результате проверки установлено:

По итогам проверки установлено, что в пищеблоке соблюдены все требования СанПиН 2.1.5.2809-10. В пищеблоке отсутствуют нарушения санитарно-гигиенических требований. Все работники пищеблока имеют медицинские книжки с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения. В пищеблоке отсутствуют посторонние предметы, гнойничковые заболевания и микротравмы. Журнал «Здоровье» ведется в соответствии с требованиями СанПиН 2.1.5.2809-10.

Подписи комиссии:

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