

### АКТ мониторинга качества питания

Дата 01.06.2022

№ 19

Организация образования КТУ, Гимназия им. К. Муртаева

Поставщик услуги (при наличии) 100, Раффелу 15, Союз ЧК

Комиссия в составе:

Бартош С.И. - директор школы, Колычева С.И. - зав. кафедр. комплекс. обучения, Амурбаев Ж.В. - директор, Далимжанов С.Т., Рысбаев К.Ч., Кудамбаев К.А. - зам. зав. отд., Жусупов С.В. - зам. зав. по АР

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		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминоизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не соответствует
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				не соответствует
<b>Организация приема пищи</b>				
Количество посадочных мест		84		
Количество раковин для мытья рук		4		
Наличие мыла		4		
Наличие сушилок		1		сушилка 10.06.22

Состояние мебели		+		
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		<i>усть</i>
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		+		<i>усть</i>
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		+		

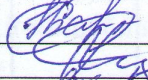
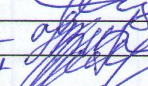
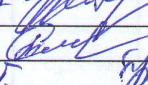
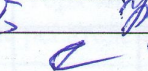

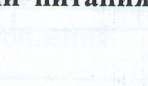
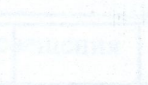
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		+		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		
Наличие графика уборки		+		
<b>Варочный цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Санитарное состояние		+		<i>уфа</i>
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				<i>нет</i>
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		+		
<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-витаминации»		+		
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		<i>не</i> <i>имеет</i>		

Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		

**В результате проверки установлено:**

Самостоятельно составлен журнал учета в пищеблоке по-  
сле проверки в течение 10 дней. Проверены все комнаты  
коридоры, залы, кухни, мойки, моечные, стиральные, канализационные,  
в санитарной комнате проверены все помещения с учетом, чтобы в каждой  
комнате не было сырости, холода и т.д. Сервисирование по программе  
исполнено. Составлен журнал в течение 10 дней. Все исправлено, выданы

**Подписи комиссии:**

Варшавский С.И.   
 Зависимый С.И.   
 Митуровский И.А.   
 Александровский С.А.   
 Герасимов И.А.   
 Александровский Н.Б.   
 Александровский С.И. 

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