

АКТ мониторинга качества питания

Дата 02.09.2022

№ 1

Организация образования КГУ «Гимназия им. К. Нуржанова»

Поставщик услуги (при наличии) ТОО «Каздаму 15»

Комиссия в составе:

*директор гимназии - Бурман С.Н., член комиссии, проф. К.М.Мамбетов
Селиванов О.П., Дорджиев Г.А., Омарбеков Т.Ю., Дорджиев С.Т. - член комиссии
секретарь - Аманжолбеков И.Б., член комиссии, Аманжолбеков С.Д., Дорджиев И.К., Чоротбаев А.А.*

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		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		
Организация питьевого режима		+		<i>организовано</i>
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				<i>нет</i>
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				<i>нет</i> <i>нет</i> <i>нет</i>
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		84		
Количество раковин для мытья рук		4		

Наличие мыла		+		Исслед Душ, мыл
Наличие сушилок		+		
Состояние мебели		+		
Средства для обработки столов		+		Исслед Душ, мыл
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой				Исслед
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		+		Исслед Душ, мыл
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		+		
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Санитарное состояние		+		<i>усть</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		+		
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>усть</i>
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				<i>нет</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>сентябрь</u> месяц <u>2011</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				не указано
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		

В результате проверки установлено:

Самостоятельно составлены инструкции для сотрудников пищеблока и персонала учебно-производственной мастерской, касающиеся правил использования ножей, скальпелей, бритвенных станков, а также правил личной гигиены. Проверены условия хранения продуктов питания в холодильнике, в котором отсутствуют продукты. Проверены условия хранения продуктов питания в холодильнике, в котором отсутствуют продукты. Проверены условия хранения продуктов питания в холодильнике, в котором отсутствуют продукты.

Подписи комиссии:

Формозов О.И.
Степанов И.В.
Александров И.В.
Сидоров О.П.
Федоров Г.А.
Александров И.В.
Александров С.А.

Григорьев И.И.
Григорьев И.И.
Григорьев И.И.
Григорьев И.И.
Григорьев И.И.
Григорьев И.И.
Григорьев И.И.

Александров И.И.
Григорьев И.И.

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

[Подпись]