

АКТ мониторинга качества питания

Дата 29.09.2022

№ 2

Организация образования КГУ «Гимназия им. К. Нуржанова»

Поставщик услуги (при наличии) ТОО «Каздаму 15»

Комиссия в составе:

директор гимназии Барман С.С., пред. поп. сов. Мауышев С.А.,
зам. дир. по ВП - Рахматбеков А.С., зам. дир. Аманжолбеков Т.Б., зам. дир. по
финансам С.С., Дюсенов К.К., Теректенов И.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		+		отсут.
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		нет
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не имеют
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				не имеют
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		84		
Количество раковин для мытья рук		4		

Наличие мыла		+		Учтено
Наличие сушилок		+		
Состояние мебели		+		Учтено
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		Учтено
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		Учтено
Санитарное состояние столовой		+		Учтено
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		+		Учтено
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		+		
Наличие моющих средств		+		Учтено
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		+		
Наличие сертификатов на моющие средства		+		Учтено
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>улуч</i>
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				<i>не цели</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		+		<i>цели</i>
Наличие ценников		+		<i>есть</i>
Соблюдение условий хранения		+		
Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарное состояние		+		<i>улуч</i>
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				<i>не цели</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 учет
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		

В результате проверки установлено:

В наличии все меню, приготовлено по меню!
 Сметану в виде сметаны, колбасы из шпикера, майонез, хлеб, кексы. Есть
 урюк, орехи по рецепту. Самостоятельно составлено меню
 урюк, орехи по рецепту. Самостоятельно составлено меню
 и, кроме того, при оформлении блюд есть права для
 оформления урюка, администрация присутствует.

Подписи комиссии:

Паршин С.И. [подпись]
 Давыдов И.С. [подпись]
 Шаров В.А. [подпись]
 Давыдов И.С. [подпись]
 Давыдов С.А. [подпись]
 Терехин И.В. [подпись]
 Давыдов С.А. [подпись]

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