

АКТ мониторинга качества питания

Дата 05.10.2022

№ 3

Организация образования КГУ «Гимназия им. К. Нуржанова»

Поставщик услуги (при наличии) ТОО «Каздаму 15»

Комиссия в составе:

директор Дарманов А.А. - председатель комиссии
зам. дир. по в.р. Дарманов А.А.
зам. дир. по в.р. Дарманов А.А.
зам. дир. по в.р. Дарманов А.А.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

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

Наличие мыла		+		И.Д.К.
Наличие сушилок		+		И.Д.К.
Состояние мебели		+		И.Д.К.
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		И.Д.К.
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		И.Д.К.
Санитарное состояние столовой		+		И.Д.К.
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		+		И.Д.К.
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		+		И.Д.К.
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		+		И.Д.К.

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		+		собирает
Наличие графика уборки		+		
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		есть
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Санитарное состояние		+		улучшено
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		—		нет
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		+		есть
Наличие ценников		+		есть
Соблюдение условий хранения		+		
Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарное состояние		+		улучшено
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		—		нет
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>дек.</u> месяц <u>22</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		-		нет
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		

В результате проверки установлено:

Сотрудники пищеблока обеспечены личными медицинскими книжками, отметки в них о прохождении медосмотра и гигиенического обучения. На рабочем месте отсутствуют посторонние предметы, гнойничковые заболевания и микротравмы. Журнал «Здоровье» заполнен по результатам осмотра работников пищеблока. Журнал проведения генеральных уборок заполнен.

Подписи комиссии:

Директор с.к. *Шарф*
 Заместитель к.б. *Шарф*
 Маргелов В.В.
 Александров С.А.
 Дилмагулова К.К.
 Халилова Н.Т.
 Фархитова С.Э.

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

Шарф