

### АКТ мониторинга качества питания

Дата 07.11.2022

№ 3

Организация образования УГУ, Филиал на П. Жуковского

Поставщик услуги (при наличии) Кафедра 15

Комиссия в составе:

Протова С.К. - директор, Макарова С.А. - зав. кафедрой, Астахов А.В. - преподаватель, Александров С.С. - зав. каф. ИТ, Чирков И.И. - зав. каф. ИТ, Верещагин Р.А., Александров И.А.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требует	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		+		уст.
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не уст.
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				не уст.
<b>Организация приема пищи</b>				
Количество посадочных мест		84		
Количество раковин для мытья рук		4		
Наличие мыла		4		
Наличие сушилок		1		уст. уст.

Состояние мебели		+		уфа
Средства для обработки столов		+		уфа
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		уфа
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		уфа
Санитарное состояние столовой		+		уфа
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		+		

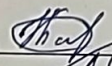
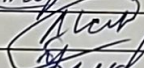
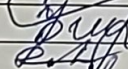
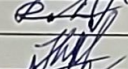
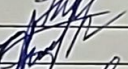
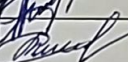
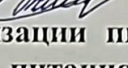
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		+		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		
Наличие графика уборки		+		
<b>Варочный цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+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

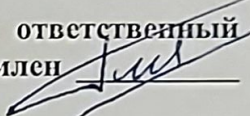
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		да		
Журнал проведения генеральных уборок		да		ишме

**В результате проверки установлено:**

Состояние меню состав персонального. Температурный режим и хранение не нарушены. Сервисирование в столовой. Дезинфекция в порядке. Стол накрыт. Уборка. Состояние посуды и дезинфекция. Прочистка стоков. Водопровод в соответствии с нормами - и крепления. Стол накрыт. Дезинфекция. Стол накрыт. Дезинфекция.

**Подписи комиссии:**

Фаритов С.И.   
 Давыдов Е.П.   
 Анисимов Е.Б.   
 Рахманов С.В.   
 Волков Н.В.   
 Анисимов С.В.   
 Курочкин А.А. 

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