

АКТ мониторинга качества питания

Дата 28.12.2016

№ 2

Организация образования КГУ «Гимназия им. К. Пушкарева»

Поставщик услуг (при наличии) ТОО «Калдым 13»

Комиссия в составе:

Бегалов А.С. - председатель, Бегалов Д.С. - член комиссии, Бегалов А.С. - член комиссии, Бегалов А.С. - член комиссии, Бегалов А.С. - член комиссии, Бегалов А.С. - член комиссии

Провела проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		90		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, расфурки		90		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		90		н/д
Соблюдение графика работы столовой		90		н/д
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		н/д
Организация питьевого режима		+		н/д
Качество готовой продукции		+		н/д
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет в крышке лотка, вилки ручками вверх)		+		
Витаминизация блюд		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				н/д
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				н/д
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		84		
Количество раковин для мытья рук		90		4

Наличие мыла	да	4
Наличие сушилок	да	1
Состояние мебели	да	н/д
Средства для обработки столов	да	
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов	да	н/д
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		
Санитарное состояние столовой	да	н/д
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)	да	
Состояние помещений пищеблока		
Наличие вывески «Правила мытья посуды»	да	
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей	да	
Исправность систем водоотведения	да	
Исправность систем отопления	да	
Исправность систем освещения	да	
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влагозащитным исполнением	да	д/д
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды	да	н/д
Наличие моющих средств	да	
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)	да	
Соблюдение сроков хранения моющих средств	да	
Наличие сертификатов на моющие средства	да	
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов	да	6 н/д

Маркировка емкости для сбора пищевых отходов	да		11.11.2019
Обработка емкостей для пищевых отходов (ким обрабатывается и кто ответственный)	да		
Соблюдение чистоты: - сбора «разливной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды	да		в
Наличие графика уборки	да		11.11.2019
Варочный цех			
Маркировка оборудования и инвентаря	да		
Исправность и состояние электрооборудования	да		
Санитарное состояние	да		11.11.2019
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	да		11.11.2019 11.11.2019
Буфет			
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью	да		в 11.11.2019
Наличие ценников	да		11.11.2019
Соблюдение условий хранения	да		
Соблюдение условий и сроков реализации	да		
Санитарное состояние	да		11.11.2019
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов			нет
Документы			
Договора с поставщиками продукции питания	да		11.11.2019
Сертификаты, декларации о соответствии	да		
Срок реализации поступившей продукции	да		

Добротность поступающей продукции, соответствие нормам	да		соответствует
Технологические карты приготовления блюд	да		
Брандважност-журнал скороморской пищевой продукции и полуфабрикатов	да		
Журнал «С-антименизация»	да		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за 2 кв. месца 2017 г.	да		
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения	да		в наличии
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм			да в наличии
Журнал «Запреты» о результатах осмотра работников пищеблока	да		
Журнал проведения генеральных уборок	да		

В результате проверки установлено:

Добротность поступающей продукции, соответствие нормам, технологические карты приготовления блюд, брандважност-журнал скороморской пищевой продукции и полуфабрикатов, журнал «С-антименизация», ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за 2 кв. месца 2017 г. Журнал «Запреты» о результатах осмотра работников пищеблока, журнал проведения генеральных уборок. 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.

Подпись комиссии:

Подпись: _____
 Подпись: _____
 Подпись: _____
 Подпись: _____
 Подпись: _____

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





















**ВХОД
КИРУ**

График работы
школьной столовой
08.00-18.00

Болашақ биз
Будущее за н





