

## АКТ мониторинга качества питания

Дата 09.01.2023

№ 9

Организация образования КГУ «Гимназия им. К. Нуржанова»

Поставщик услуги (при наличии) ТОО «Каздаму 15»

Комиссия в составе:

Бартоломей С.И. - директор гимназии, Мартынов Е.В. - преподаватель, Аманжолдин Н.Б. - директор ТОО «Каздаму 15», Рахымов С.А. - директор КГУ «Гимназия им. К. Нуржанова», Шаймуратов С.А. - директор КГУ «Гимназия им. К. Нуржанова», Кривошапкин К.К. - директор КГУ «Гимназия им. К. Нуржанова»

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		да		есть
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		да		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		да		есть
Соблюдение графика работы столовой		да		есть
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		да		есть
Организация питьевого режима		да		есть
Качество готовой продукции		да		есть
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		да		
Витаминоизация блюда		да		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				нет
<b>Организация приема пищи</b>				
Количество посадочных мест		да		89
Количество раковин для мытья рук		да		4

Наличие мыла		да		4
Наличие сушилок		да		Дум наполнит
Состояние мебели		да		угодн
Средства для обработки столов		да		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		да		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		да		
Санитарное состояние столовой		да		угодн
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		да		
<b>Состояние помещений пищеблока</b>				
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		
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		да		
Наличие моющих средств		да		в инвент
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		да		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		да		
Наличие сертификатов на моющие средства		да		инвент
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		да		в инвент


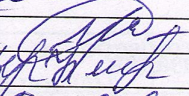
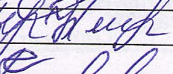
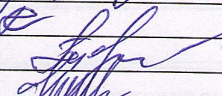
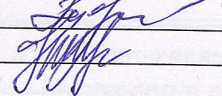
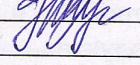
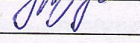
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		да		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		да		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		да		
Наличие графика уборки		да		в шапке
<b>Варочный цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		да		
Исправность и состояние электрооборудования		да		
Санитарное состояние		да		уфр
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не имеют
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		да		
<b>Буфет</b>				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		да		
Наличие ценников		да		
Соблюдение условий хранения		да		
Соблюдение условий и сроков реализации		да		
Санитарное состояние		да		уфр
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не имеют
<b>Документы</b>				
Договора с поставщиками продуктов питания		да		
Сертификаты, декларации о соответствии		да		
Срок реализации поступившей продукции		да		в шапке

Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		да		
Технологические карты приготовления блюд		да		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		да		
Журнал «С-витаминизации»		да		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>июл</u> месяца <u>2022</u> г.		да		
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		да		в карт
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм				нет наблю
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		да		
Журнал проведения генеральных уборок		да		есть

**В результате проверки установлено:**

*В ходе проверки установлено, что в пищеблоке соблюдены все требования СанПиН 2.1.8.2733-2019. В журнале бракеража записаны все данные по проверке скоропортящейся продукции. В журнале «Здоровье» записаны результаты осмотра работников пищеблока. В журнале «С-витаминизации» записаны данные по витаминизации. В журнале проведения генеральных уборок записаны данные по проведению уборок. В журнале «Здоровье» записаны результаты осмотра работников пищеблока. В журнале «С-витаминизации» записаны данные по витаминизации. В журнале проведения генеральных уборок записаны данные по проведению уборок. В журнале «Здоровье» записаны результаты осмотра работников пищеблока.*

**Подписи комиссии:**

- ✓ Буртасова С.И. 
- ✓ Меркачева Е.В. 
- ✓ Александрова К.В. 
- ✓ Гаврилова С.А. 
- ✓ Тарасова Н.А. 
- ✓ Филиппова И.К. 
- ✓ Александрова С.А. 

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

