

АКТ мониторинга качества питания

Дата 30.01.2023

№ 10

Организация образования КГУ «Гимназия им. К. Нуржанова»

Поставщик услуги (при наличии) ТОО «Каздаму 15»

Комиссия в составе:

Барман С К - директор гимназии, Марипов И А - пред. Ком. сов.
Ахмеджанов Н Б - мед. работник, Рахманов С Д - директор КВП, Исмаилов
М А - врач - Ахмеджанов С А, Исмаилов И А, Турсунбаева 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		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		нет
Организация питьевого режима		+		нет
Качество готовой продукции		+		нет
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				нет
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		84		
Количество раковин для мытья рук		4		

Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		+		
Состояние мебели		+		г/ст
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		Имеется запасный г/ст
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		+		г/ст
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		+		
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		+		
Наличие моющих средств		+		есть
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		+		есть
Наличие сертификатов на моющие средства		+		есть
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		+		есть

Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		смет
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		+		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		смет смет расчет
Наличие графика уборки		+		
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Санитарное состояние		+		смет
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				смет
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		+		
Наличие ценников		+		смет 6
Соблюдение условий хранения		+		
Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарное состояние		+		смет
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				смет
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-витаминации»		+		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>январь</u> месяц <u>2022</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		+		есть

В результате проверки установлено:

Самостоятельно составлены меню пищеблока и адресного зала учебно-воспитательного центра, кафе-ресторана, кухни общежития по меню, блюдам и сочетаниям с учетом интересов. Если замечания по меню не поступают, то информация сразу. Велосипеды хранятся в отдельном помещении. В настоящее время меню обновлено.

Подписи комиссии:

1. Баринов СВ [подпись]
2. Марочев ЕВ [подпись]
3. Александров НБ [подпись]
4. Винокурова НН [подпись]
5. Меркушкина Л.А. [подпись]
6. Фомин СЛ [подпись]
7. Александров СВ [подпись]

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

[подпись]