

АКТ мониторинга качества питания

Дата 03.03.2023

№ 12

Организация образования КГУ «Гимназия им. К. Нуржанова»

Поставщик услуги (при наличии) ТОО «Каздаму 15»

Комиссия в составе:

Бармант С.К. - директор, Мартынов С.В. - инж. ответ. сов. на все
работы, Аксенова А.В. - бухгалтер, С.С. - зам. дир. по КР. зам.
по ответ. Аксенова С.А. Тегемберг Н.А. Рысбаев Н.Н.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

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

Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		Иван
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		+		Иван
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		Сот
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Санитарное состояние		+		Угрюм
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				Не Иван
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		+		Сот
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		+		
Наличие ценников		+		
Соблюдение условий хранения		+		
Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарное состояние		+		Угрюм
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				Не Иван
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания				
Сертификаты, декларации о соответствии				
Срок реализации поступившей продукции				

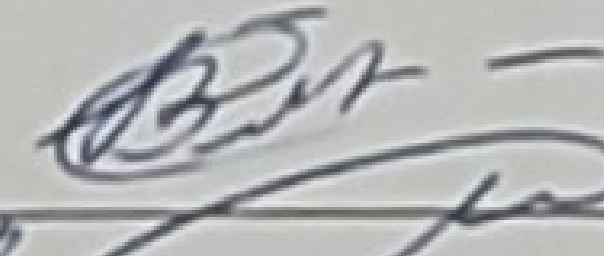
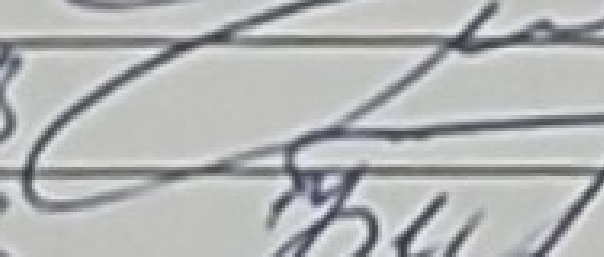
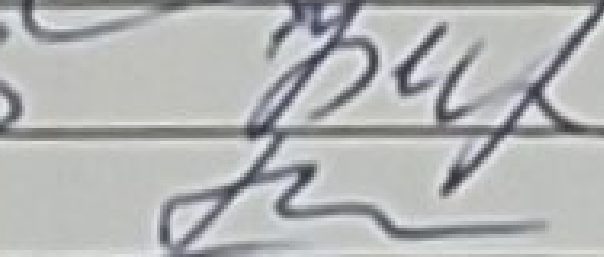
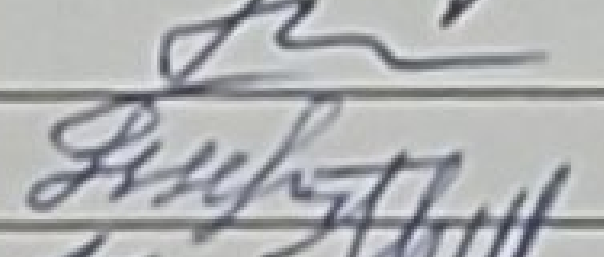
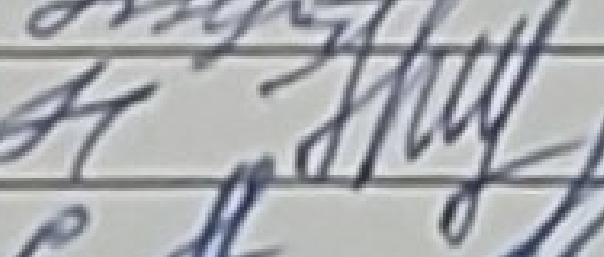
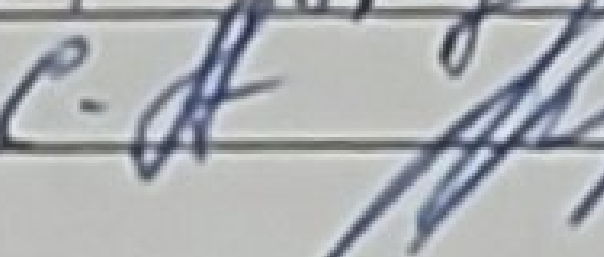
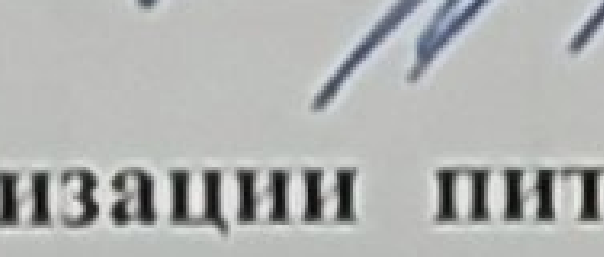
Наличие мыла		+		4
Наличие сушилок		+		8 шт на стол
Состояние мебели		+		уфш
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		+		уфш
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		+		цены
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		+		

Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		+		усть
Технологические карты приготовления блюд		+		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		
Журнал «С-витаминизации»		+		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>декр</u> месяц <u>2013</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				не исполн
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		

В результате проверки установлено:

Состояние пищеблока и буфетного стола удовлетворительное. Меню в полном объеме. В столовой комнате соблюдены санитарные нормы (чистота, свет, вентиляция). Наличие всех необходимых тарелок. Присутствие всех сотрудников удовлетворительно. Присутствие исполнителей работ / записей. Все меню полностью выполнено.

Подписи комиссии:

1. Бартольд С.И. 
 2. Марченко С.В. 
 3. Анисимов Н.Б. 
 4. Баранов С.В. 
 5. Терехов Н.А. 
 6. Анисимов Н.Н. 
 7. Александров С.А. 

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