

АКТ мониторинга качества питания

Дата 27.03.2023

№ 13

Организация образования КГУ «Гимназия им. К. Нуржанова»

Поставщик услуги (при наличии) ТОО «Каздаму 15»

Комиссия в составе:

Бартоев С.К. - директор, Маркенов С.А. - преем. по с/м, с/м. по с/м -
Ашурбеков У.Б. - зав. каф. ИД - Рухметов С.С., член с/м с/м -
Ахсанов С.В., Туржанов Н.А., Димашев Н.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		+		УФ
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		УФ
Организация питьевого режима		+		Присутствует
Качество готовой продукции		+		УФ
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминоизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				не
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		+		84
Количество раковин для мытья рук		+		4

Наличие мыла		+		мыло
Наличие сушилок		+		сушилка
Состояние мебели		+		убр.
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		убр.
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		+		убр.
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		+		
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		+		
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Санитарное состояние		+		<i>Урбан</i>
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				<i>не используют</i>
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		+		
Соблюдение условий хранения		+		
Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарное состояние		+		<i>Урбан</i>
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				<i>не используют</i>
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-витаминизации»		+		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>март</u> месяц <u>2021</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				kl vmm
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		

В результате проверки установлено:

*Состояние берется для удовлетворения. Если же не
 по чужие интересы, маркету присущим.
 Разные виды родных удовлетворения. Маркет
 соответствовать требованиям. Проверить всевозможное
 Улучшить качество маркету. Запрещается продавать
 и т.д.*

Подписи комиссии:

Баран С.С.
Александр И.В.
Марица Е.Н.
Александр И.А.
Александр И.А.
Александр С.А.

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

[Signature]