

АКТ мониторинга качества питания

Дата 05.05.2023

№ 16

Организация образования КГУ «Гимназия им. К. Нуржанова»

Поставщик услуги (при наличии) ТОО «Каздаму 15»

Комиссия в составе:

С.Н. Барман - дир КГУ, Гимназия им. К. Нуржанова, на и кон
стат Е.В. Серикбаев - дир. центра Ассортимент К. В. для КГУ и КДР С. Рахманов
из КГУ ст. в. Вильямович К.А., Терешин К.А., Асанбаев С.А.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуе тся	Соответ ствует	Не соот- ветствует	Приме чание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		✓		<i>успех</i>
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		✓		<i>успех</i>
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		✓		
Соблюдение графика работы столовой		✓		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		✓		
Организация питьевого режима		✓		
Качество готовой продукции		✓		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		✓		<i>успех</i>
Витаминизация блюда		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				<i>нет</i>
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				<i>нет</i>
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		✓		<i>84</i>
Количество раковин для мытья рук		✓		<i>4</i>

Наличие мыла		✓		Чист
Наличие сушилок		✓		Буде под
Состояние мебели		✓		чист
Средства для обработки столов		✓		чист
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		✓		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		✓		чист
Санитарное состояние столовой		✓		чист
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		✓		чист
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		✓		чист
Наличие моющих средств		✓		в кав.
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		✓		


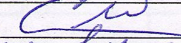
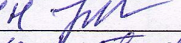
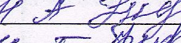
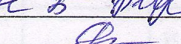

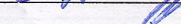
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		✓		есть
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		✓		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		✓		есть
Наличие графика уборки		✓		
Варочный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

Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		✓		
Технологические карты приготовления блюд		✓		есть
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		✓		есть
Журнал «С-витаминизации»		✓		есть
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>март</u> месяц <u>2020</u> г.		✓		
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		✓		есть
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм				нет
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		✓		есть
Журнал проведения генеральных уборок		✓		есть

В результате проверки установлено:

Самостоятельно составлены уведомления
 Уведомлены все работники по телефону
 Проверены меню в соответствии с требованиями
 Проведена генеральная уборка помещений
 Проверены все отходы пищи, все тарелки
 и другие предметы.

Подписи комиссии:

1. Бартош С.И. 
 2. Марачева С.В. 
 3. Винокурова Н.И. 
 4. Терехина Н.А. 
 5. Акименко Н.Б. 
 6. Ракинов С.Е. 
 7. Мещеряков С.А. 

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