

АКТ мониторинга качества питания

Дата 30.05.2023

№ 17

Организация образования ОГУ, Гуманитарный и К. Филологический

Поставщик услуги (при наличии) Кафедра 15 ТОО

Комиссия в составе:

Рачевский И.З. - и.о. директора филиала, председатель Ком. стес-
марского ЦО, след. секретарь Амурского Р.Б. Заняев А.В. - Председатель
ком. проф. совет: Рачевский И.З., Александров С.А., Рачевский И.З.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

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

Наличие мыла		+		Иван
Наличие сушилок		+		Дул. Иван
Состояние мебели		+		
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		Дул.
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		+		Дул.
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		+		Иван
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		+		Иван
Наличие моющих средств		+		Иван
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		+		Иван

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		+		соблюд
Наличие графика уборки		+		имеется
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		имеется
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Санитарное состояние		+		удовлет
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не имеется
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		+		в каждом
Соблюдение условий хранения		+		
Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарное состояние		+		удовлет
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не имеется
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		+		
Сертификаты, декларации о соответствии		+		
Срок реализации поступившей продукции		+		

Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		+		УЗС
Технологические карты приготовления блюд		+		В исполн
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		
Журнал «С-витаминации»		+		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>сентябрь</u> месяца <u>2023</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 исполн

В результате проверки установлено:

Самостоятельно составлены меню, списки отходы - утилизированы. Мыш в камерах. Мышьяк и т.д. Температуры продуктов не имеют. Мышь радомит утки е. За отходы в течение года марширова и т.д. (калот. обреще, и т.д.) Разрешить утилизацию и архивировать. Оформить.

Подписи комиссии:

и.о. директора Филиппов И. В. М. Риф
Марина Е.
Александр И. Б.
Рахимова С.
Туркина Е. А.
Филова Н. К.
Александр С. А.

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

[Signature]