

АКТ мониторинга качества питания

Дата 15.06.2023

№ 19

Организация образования РГУ, Гимназия им. К. Жуковского,

Поставщик услуги (при наличии) ТОО «Воздух»

Комиссия в составе:

и.о. дир. - Рахманов МЗ, председатель Комиссии обш. -
Мамбетов Е.В., зам. директора по ДР. Рахманов Ч., му. работн. - Аманжол
Исмаилов К.Б., член ком. - Турсунбаева К.А., Рахманов Е.В., Аманжол

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуетя	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		имет
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		собл. ч
Организация питьевого режима		+		организован
Качество готовой продукции		+		угодн
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		+		4
Наличие сушилок		+		Рул. ко.

Состояние мебели		+		устье
Средства для обработки столов		+		и.и.и.и.
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		устье
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		и.и.и.и.
Санитарное состояние столовой		+		устье
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		и.и.и.и.
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		+		

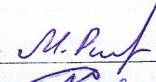

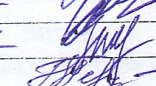
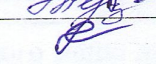
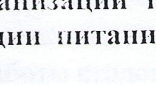
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		+		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		соблюд
Наличие графика уборки		+		имеет
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Санитарное состояние		+		удовлет
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		+		имеет
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»		+		
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

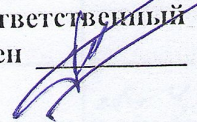
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		

В результате проверки установлено:

Самостоятельно составлен список / Обеспечить за
 мытьем / укомплектование посуды для работы в
 смел. укомплектован. Запрещено работать на
 оборудовании. Устранить нарушения и соблюдать гигиену.
 Для проверки по результатам в соответствии
 с планом. Составлен в течение месяца
 графика.

Подписи комиссии:

Филиппов Е.В. 
 Мартынов И.В. 
 Александров С.А. 
 Дмитриев И.И. 
 Гарчин С.А. 

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