

АКТ мониторинга качества питания

Дата 05.09.2023

№ 1

Организация образования УГУ, Гилемары и. К. Джумаев

Поставщик услуги (при наличии) ТОО "Казгасу"

Комиссия в составе:

Меликшиев А.А. - директор учреждения, Мамитов Э.В. - член
ком. совета, Акселев И.В. - спец. работник, Гусев Р.С. - член
ком. совета, Шамуратов И.А., Рахимов С.В. - зам. дир. по КР

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		Беспр.
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		соотв. - есть
Соблюдение графика работы столовой		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		Имеется
Организация питьевого режима		+		имеется автомат
Качество готовой продукции		+		улуч.
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминоизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не Имеется
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				не Имеется
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		+		84
Количество раковин для мытья рук		+		4+15

Наличие мыла		+		4
Наличие сушилок		+		Будет по плану
Состояние мебели		+		узнать
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		на месте
Санитарное состояние столовой		+		узнать
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		+		на месте
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		+		на месте
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		+		имеет
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Санитарное состояние		+		удовл.
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не имеет
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		+		удовл. наст.
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		+		имеет
Наличие ценников		+		есть
Соблюдение условий хранения		+		
Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарное состояние		+		удовл.
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не имеет
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		+		
Сертификаты, декларации о соответствии		+		
Срок реализации поступившей продукции		+		

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>сентябрь</u> месяц <u>2013г.</u>		+		
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 целост
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		в кабинете

В результате проверки установлено:

Состояние столовой, пищевого участка и
 пищевого цеха хорошее, имеется сертификат на продукцию
 пищевой продукции. Запрещенной продукции нет. Технологическую
 продукцию соблюдают. Документация административная
 и др. хранится грамотно. Дети еще не готовы
 к школе. Все приготовления в соответствии с меню. Углекислотный
 газ не разрешен со стола.

Подписи комиссии:

Мельник А.А. [подпись]
 Рачков С.В. [подпись]
 Александров С.А. [подпись]
 Акимов В.В. [подпись]
 Александров И.Б. [подпись]
 Виноградов А.К. [подпись]
 Мухоморов Е.В. [подпись]

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