

АКТ мониторинга качества питания

Дата 29.09.2013

№ 2

Организация образования КГУ, Гимназия им. К. Нуртасова

Поставщик услуги (при наличии) ТОО "Карагану 15"

Комиссия в составе:

Директор КГУ, Гимназия им. К. Нуртасова - Мамышев Д.В. Ма-
ртин Э.В. - през. проф. совета, Аксирбаев Н.В. - зав. каф. физ-
культ. проф. совета, Аксабаев С.В. - директор КГУ, Жилишев Д.В.
зам. дир. по ИТ - Дармиев С.Э.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуетеся	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		✓		Ессек
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		✓		состав
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		✓		за
Соблюдение графика работы столовой		✓		состав
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		✓		нет
Организация питьевого режима		✓		орган
Качество готовой продукции		✓		за
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		✓		н
Наличие сушилок		✓		буль пол.
Состояние мебели		✓		усть
Средства для обработки столов		✓		и мот
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		✓		и мот.
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		✓		и мот
Санитарное состояние столовой		✓		усть
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		✓		в и мот
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		✓		и мот

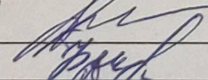
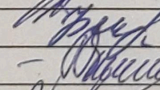
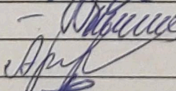
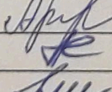

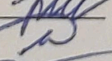
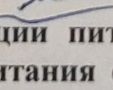
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		✓		com
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		✓		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		✓		com y
Наличие графика уборки		✓		
Варочный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

Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		✓		
Технологические карты приготовления блюд		✓		ишму
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		✓		
Журнал «С-витаминизации»		✓		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>сент</u> месяц <u>2011</u> г.		✓		
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		✓		ишму
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм				ишму ишму
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		✓		
Журнал проведения генеральных уборок		✓		ишму

В результате проверки установлено:

~~Состояние кухни, где и находится утренняя
питание. Все работы проводятся согласно
нормам. Сроки реализации продуктов соблю-
даются. Состояние посуды хорошее. Маркировка
присутствует. Дефектная берется. Загряз-
нения отсутствуют. Не обнаружено. Закрытие
нет.~~

Подписи комиссии:

Александрова С.А. 
 Александрова Н.В. 
 Демкина В.В. 
 Архипов В.В. 
 Гаврилов С.В. 
 Володаров Н.Н. 
 Марочкин В.В. 

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