

АКТ мониторинга качества питания

Дата 03.10.2023

№ 3

Организация образования РГУ, Гуманитарный и П. Педагогический

Поставщик услуги (при наличии) ТОО, Казань 15

Комиссия в составе:

ис. зав. кафедрой Ахметов Н.М., зам. руководителя Ахметов С.В.,
проф. Мартин Мухомед С.В., зав. кафедрой П. Педагогический С., зам. по адм.,
Ахметов С.В., Ахметов Н.М., Ахметов С.В.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

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

Наличие мыла		+		4 бум. пелюшки
Наличие сушилок		+		бум. подставки
Состояние мебели		+		утиль
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		+		утиль
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		+		да
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		+		да
Наличие моющих средств		+		
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+		да
Соблюдение сроков хранения моющих средств		+		
Наличие сертификатов на моющие средства		+		нельзя
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		+		нельзя

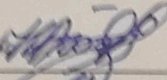






Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		налицо
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		+		документы
Соблюдение точности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		отчет документы
Наличие графика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

Доброякачественность поступившей продукции, соответствие нормам		+		в наличии
Технологические карты приготовления блюд		+		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		
Журнал «С-витаминизации»		+		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>12</u> месяц <u>2013</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 микроtraвм				не выявлено
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		в наличии

В результате проверки установлено:

Состояние санитарии и гигиены удовлетворительное. Меню в полном соответствии. Промышленные банки имеют ярлыки дегустации и имеют вид (срок годности). Водопровод работает в соответствии с требованиями. Проводятся мероприятия по дезинфекции и дезинсекции. Работники санитарии имеют ярлыки вменения. Дезинфекция в банках имеет описание.

Подписи комиссии:

Александров И.И. 
 Мухомов С.В. 
 Рыжов И.К. 
 Шибанова С.А. 
 Александрова К.В. 
 Давыдов В.В. 
 Давыдов С.В. 

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

