

# АКТ мониторинга качества питания

Дата 28.10.2023

№ 4

Организация образования КТУ, Гимназия им. К. Суртасылы

Поставщик услуги (при наличии) ТОО «Казанец КТ»

Комиссия в составе:

директор гимназии Аксенова КТ, председ. Комис. совещания Морозов Б.Ф., зав. раб-к. Ассистент КТБ Закирова В.В. Рахимова С.З. зам. зав. раб-к. Токмуратов КТ, Ассистент СЗ Акимов А.А.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		Бесср.
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		удовл.
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		соотв. ет
Соблюдение графика работы столовой		+		собл. ет
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		в наличии
Организация питьевого режима		+		минимум етн. / 8 ч
Качество готовой продукции		+		удовл.
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не имеют
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				не имеют
<b>Организация приема пищи</b>				
Количество посадочных мест		+		84
Количество раковин для мытья рук		+		4

Наличие мыла		+		4 истре- тсия. ест
Наличие сушилок		+		буквально нет
Состояние мебели		+		уров
Средства для обработки столов		+		обработ
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		уров
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		имет
Санитарное состояние столовой		+		уров
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		маркиро- ван
<b>Состояние помещений пищеблока</b>				
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		+		имет
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		+		
Наличие моющих средств		+		имет
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		+		
Наличие сертификатов на моющие средства		+		имет
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		+		


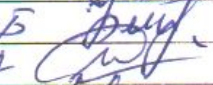
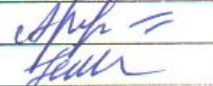
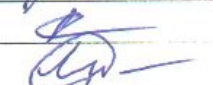
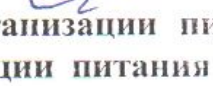


Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		+		пробу
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		облгу
Наличие графика уборки		+		в намет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

Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		+		
Технологические карты приготовления блюд		+		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		в часы
Журнал «С-витаминизации»		+		в часы
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>01</u> месяц <u>2016</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 часы
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		лет

### В результате проверки установлено:

Самостоятельно составили пищевой блок и Обеденный зал удовлетворительно. Меню в наличии. Не на меню соответствует. Все на столе было накрыто до 5 минут и далее. Дежурный обслуживает. Дети с увеличенной нагрузкой. Маркировка соевых изделий. Битые овощи не маркированы. Записки, если таковые найдены отменить!!

### Подписи комиссии:

Лемешко В.В.   
 Андреев Н.Б.   
 Маркова С.А.   
 Акшица В.В.   
 Винокурова Н.И.   
 Якимов С.А.   
 Маркова С.А. 

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