

АКТ мониторинга качества питания

Дата 06.11.2023г

№ 5

Организация образования ОУ "Школа им. К. Кэримовича"

Поставщик услуги (при наличии) ОО "Коздаль 15"

Комиссия в составе:

директор школы Мамедов АР, учр. кон совет Шарапов РВ,
зам. ред. Администрация ШБ, зам. ред. на ШБ Керимович СБ, зам. ред. совет
Администрация ШБ, зам. зам. СБ, Администрация ШБ

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

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

Наличие мыла		✓		процентов мыла (4)
Наличие сушилок		✓		бумажных (2)
Состояние мебели		✓		устье
Средства для обработки столов		✓		в наличии
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		✓		устье
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		✓		наличие
Санитарное состояние столовой		✓		устье
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
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		✓		
Наличие моющих средств		✓		в наличии
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		✓		есть
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		✓		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		✓		есть
Наличие графика уборки		✓		в есть
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Исправность и состояние электрооборудования		✓		
Санитарное состояние		✓		удов.
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не есть
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		✓		есть, бух. метод
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		✓		в есть
Наличие ценников		✓		есть
Соблюдение условий хранения		✓		
Соблюдение условий и сроков реализации		✓		
Санитарное состояние		✓		удов.
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не есть
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		✓		есть
Сертификаты, декларации о соответствии		✓		есть
Срок реализации поступившей продукции		✓		есть

Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		✓		Удт
Технологические карты приготовления блюд		✓		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		✓		
Журнал «С-витаминизации»		✓		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>ноябрь</u> месяц <u>2023</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 имеет
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		✓		
Журнал проведения генеральных уборок		✓		

В результате проверки установлено:

Состояние соблюдения санитарно-гигиенических требований к качеству поступающей продукции, наличие сертификатов на продукцию, наличие журналов, журналов вет. Товаров, соблюдение сроков, все нормы, требования и журналы соответствуют нормам. Все имеет вид. Далее были выявлены нарушения: отсутствие в наличии документов, документов, документов, документов, документов, документов (длина)

Подписи комиссии:

Александров В.В.
Морозов В.В.
Александров И.Б.
Александров И.И.
Александров С.Т.
Александров В.А.
Александров В.В.

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный повар (при организации питания организацией образования) ознакомлен 10/11
 (подпись)