

АКТ мониторинга качества питания

Дата 30.11.2023

№ 5

Организация образования ТОО «Казгалу 15» ЖЧ, Гимназия К. Кужумали

Поставщик услуги (при наличии) _____

Комиссия в составе:

Мамашко ВВ - директор учреждения, Маринин ЭО - пред. Ком. СФК
Ахмедовна АВ - секретарь, Рахметов РД - завед. по АР, всем раз. ед.
Аманжол С А, Раисовна АН, Аманжол ВВ

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

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

Наличие мыла		+		4 (пропис)
Наличие сушилок		+		2 (пропис)
Состояние мебели		+		
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		+		УФМ
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		+		ИФМ
Исправность систем освещения		+		ИФМ
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влагозащитным исполнением		+		ИФМ
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		+		ИФМ
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		+		обяз
Наличие графика уборки		+		
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Санитарное состояние		+		улуч
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		+		
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		+		
Наличие ценников		+		имею
Соблюдение условий хранения		+		
Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарное состояние		+		улуч
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не имею
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		+		
Сертификаты, декларации о соответствии		+		
Срок реализации поступившей продукции		+		

