

АКТ мониторинга качества питания

Дата 05.12.23

№ 7

Организация образования КФУ, Гуманитарный институт К. Кузнецова

Поставщик услуги (при наличии) УОС, Казань 15

Комиссия в составе:

директор столовой - Алексеев ВП, проректор Соф. Морозов СД,
зам. проректора Александров НВ, зам. проректора Александров НВ,
Алексеев ИВ, Алексеев СД, Рахматов СД - ЗОЗ по ДД

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		✓		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		✓		
Соблюдение графика работы столовой		✓		соблюд.
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		✓		
Организация питьевого режима		✓		
Качество готовой продукции		✓		
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		✓		89
Количество раковин для мытья рук		✓		4

Наличие мыла		✓		осмотрены
Наличие сушилок		✓		2
Состояние мебели		✓		узнать
Средства для обработки столов		✓		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		✓		узнать
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		✓		
Санитарное состояние столовой		✓		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		✓		
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		✓		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		✓		норм
Исправность систем водоотведения		✓		норм
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		✓		узнать
Наличие моющих средств		✓		в кабин
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		✓		есть

Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		✓		Иванов
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		✓		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		✓		Смирнов
Наличие графика уборки		✓		Смирнов
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Исправность и состояние электрооборудования		✓		
Санитарное состояние		✓		Уткин
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		✓		Смирнов
Наличие ценников		✓		Смирнов
Соблюдение условий хранения		✓		Уткин
Соблюдение условий и сроков реализации		✓		
Санитарное состояние		✓		Уткин
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		✓		Смирнов
Сертификаты, декларации о соответствии		✓		Смирнов
Срок реализации поступившей продукции		✓		Смирнов

Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		✓		усть
Технологические карты приготовления блюд		✓		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		✓		
Журнал «С-витаминизации»		✓		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>декабрь</u> месяц <u>2013</u> г.		✓		
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		✓		есть
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм				нет
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		✓		
Журнал проведения генеральных уборок		✓		есть

В результате проверки установлено:

*Самостоятельно составлены обеденное меню и меню завтрака
удобнее использовать. Допускается уменьшение ассортимента
организовано. Дети соблюдают правила в столовой. Если подают
теплую пищу детям (важно). Кухня убрана в соответствии
комментариям, маркировка есть. Проверены все работники -
миссия. Из холодильника изредка мол. сосиски, сосиски
шурши, две маршмелло с отбитыми краями*

Подписи комиссии:

А.А. Мельник
Маринова С.В.
Алексеева В.В.
Александрова С.А.
Александрова С.С.
Александрова С.С.
Александрова С.С.

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

[Подпись]