

АКТ мониторинга качества питания

Дата 26.12.2023

№ 8

Организация образования КГУ, Гимназия им. К. Айтматовой

Поставщик услуги (при наличии) ТОО «Карагану 15»

Комиссия в составе:

директор гимназии Аксенова А.В., зам. дир. столовой Шаранды Е.Т.,
 chef-повар Акмурзаев К.Б., зам. зав. м.п.п. - парикмахер С.С., менеджер по продажам
 Аксенова С.Т., Вильмурадзе К.К., Ахмедов Д.Д.

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		✓		успешно
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		✓		соответствует
Соблюдение графика работы столовой		✓		своевременно
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		✓		есть
Организация питьевого режима		✓		наличие воды
Качество готовой продукции		✓		успешно
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		✓		
Витаминизация 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
Наличие сушилок		✓		2 8 мес. н.д.
Состояние мебели		✓		узнать
Средства для обработки столов		✓		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		✓		узнать
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		✓		
Санитарное состояние столовой		✓		узнать
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 условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		✓		
Наличие моющих средств		✓		использ
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		✓		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		✓		
Наличие сертификатов на моющие средства		✓		использ
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		✓		

Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		✓		и.и.и.и.
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		✓		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		✓		соблю
Наличие графика уборки		✓		и.и.и.и.
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Исправность и состояние электрооборудования		✓		
Санитарное состояние		✓		у.у.и.и.
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не и.и.и.и.
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		✓		орган к.и.и.и. 8.10.1.101
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		✓		
Наличие ценников		✓		и.и.и.и.
Соблюдение условий хранения		✓		
Соблюдение условий и сроков реализации		✓		
Санитарное состояние		✓		у.у.и.и.
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не и.и.и.и.
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		✓		и.и.и.и.
Сертификаты, декларации о соответствии		✓		и.и.и.и.
Срок реализации поступившей продукции		✓		

