

АКТ мониторинга качества питания

Дата 27.02.2014

№ 12

Организация образования ТОО, Саураны 15⁷

Поставщик услуги (при наличии) ДТУ, Тумшоры ул. К. Гусманов

Комиссия в составе:

Меликян РР - директор, Ахмедов НВ - секретарь, Магомедов СД - врач - кон. центра, Рабиров СБ - завед. по АТ, Талиев РД - зав. центра, Викторов ЗР, Шаманов СА, Меликян РР

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		+		усть
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		состав
Соблюдение графика работы столовой		+		сблюд
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		есть
Организация питьевого режима		+		норматив
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 имеют
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				не имеют
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		+		84
Количество раковин для мытья рук		+		4

Наличие мыла		+		в норме
Наличие сушилок		+		в норме
Состояние мебели		+		в норме
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		в норме
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		+		в норме
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		есть
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		+		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		+		есть
Исправность систем водоотведения		+		есть
Исправность систем отопления		+		есть
Исправность систем освещения		+		есть
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влагозащитным исполнением		+		есть
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		+		
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		+		

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

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>февр</u> месяц <u>2014</u> .		+		
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 визу
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		com

В результате проверки установлено:

1. Мещеряков А. В.
2. Маричева Е. И.
3. Жилин В. В.
4. Мещеряков А. В.
5. Алексашин С. А.
6. Алексашин С. А. Винокурова Н. И.
7. Рогов И. Е.

Подписи комиссии:

Состояние общ. зале, пищеблока, урны, в целом, отмечено. Кухня в порядке. За время посещения. Директор организации. По виду содержания санитарии. Запрещено курить на территории, маршала. Предварительно. Состояние кухни в порядке.

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