

## АКТ мониторинга качества питания

Дата 29.02.2024

№ 13

Организация образования РГУ «Гуманитарный чл. К. Нурмаева»

Поставщик услуги (при наличии) ТОО «Сағаму 15»

Комиссия в составе:

Алиевский А.В. - директор столовой, Макарова С.В. - метод. кон. совет  
Алиевский Н.В. - сотрудник пищеблока, Рахимова С.А. - зав. каф. и ИТ,  
Зеленый И.А. - зав. каф. Биологии ИФ, Александров С.А., Артемьев А.А.

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		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		
Организация питьевого режима		+		оптимиз
Качество готовой продукции		+		удобн
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминоизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				нет
<b>Организация приема пищи</b>				
Количество посадочных мест		+		84
Количество раковин для мытья рук		+		4

Наличие мыла		+		Н. Бугач
Наличие сушилок		+		в Бух. палате
Состояние мебели		+		улучш.
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		улучш.
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		+		улучш.
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		
<b>Состояние помещений пищеблока</b>				
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		+		
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+		улучш.
Соблюдение сроков хранения моющих средств		→		
Наличие сертификатов на моющие средства		+		в кабинет
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		+		в кабинет

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		+		
<b>Варочный цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Санитарное состояние		+		есть
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		+		1 пункт 1.5 балла есть
<b>Буфет</b>				
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				нет
<b>Документы</b>				
Договора с поставщиками продуктов питания		+		
Сертификаты, декларации о соответствии		+		
Срок реализации поступившей продукции		+		

Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		+		уточн
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>2011</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 уточн
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		уточн

**В результате проверки установлено:**

Составлен акт проверки соблюдения требований санитарно-гигиенических условий работы пищеблока. Составлен акт проверки соблюдения требований к условиям хранения и реализации продукции. Составлен акт проверки соблюдения требований к условиям хранения и реализации продукции. Составлен акт проверки соблюдения требований к условиям хранения и реализации продукции.

**Подписи комиссии:**

Ленинградская область  
 Администрация КБ  
 Мариничева Л.Н.  
 Давыдов С.В.  
 Александров О.А.  
 Волков И.И.  
 Александров В.В.

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