

### АКТ мониторинга качества питания

Дата 05.03.2024

№ 14

Организация образования РГУ, Филиал им. Ф. Булгакова

Поставщик услуги (при наличии) ТОО, Раффалы 157

Комиссия в составе:

директор филиала - Елена Викторовна Иванова, зав. кафедрой ИВ - Анна Владимировна Иванова, проректор по учебной работе - Мария Владимировна Иванова

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		✓		соответствует
Соблюдение графика работы столовой		✓		соблюдается
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		✓		
Организация питьевого режима		✓		есть
Качество готовой продукции		✓		
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		✓		

Наличие мыла		✓		есть
Наличие сушилок		✓		есть
Состояние мебели		✓		
Средства для обработки столов		✓		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		✓		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		✓		
Санитарное состояние столовой		✓		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		✓		
<b>Состояние помещений пищеблока</b>				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		✓		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		✓		н
Исправность систем водоотведения		✓		н
Исправность систем отопления		✓		н
Исправность систем освещения		✓		н
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влагозащитным исполнением		✓		н
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		✓		н
Наличие моющих средств		✓		есть
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		✓		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		✓		есть
Наличие сертификатов на моющие средства		✓		есть
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		✓		

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		✓		
Наличие графика уборки		✓		
<b>Варочный цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		есть
Исправность и состояние электрооборудования		✓		есть
Санитарное состояние		✓		
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		✓		
<b>Буфет</b>				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		✓		
Наличие ценников		✓		
Соблюдение условий хранения		✓		
Соблюдение условий и сроков реализации		✓		
Санитарное состояние		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		✗		не есть
<b>Документы</b>				
Договора с поставщиками продуктов питания		✓		есть
Сертификаты, декларации о соответствии		✓		есть
Срок реализации поступившей продукции		✓		

Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		✓		
Технологические карты приготовления блюд		✓		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		✓		
Журнал «С-витаминации»		✓		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>март</u> месяц <u>2021</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 учтено
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		✓		
Журнал проведения генеральных уборок		✓		в шагах

**В результате проверки установлено:**

*Самостоятельно от себя не выявлено. Показатели ниже нормы  
 В пищеблоке выявлены нарушения санитарно-гигиенических условий  
 работы, наличие грязи, пыли и все остальное. Все остальное  
 (контроль качества) все хорошо, все хорошо. Контроль  
 качества, санитарная часть.*

**Подписи комиссии:**

*Ленинско 4 А*

*Мартин 1 А*

*Рахманов 0 А*

*Александров 1 Б*

*Александр 0 А*

*Александров 1 А*

*Александр 0 А*

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