

АКТ мониторинга качества питания

Дата 20.03.2024

№ 15

Организация образования ОУ "Школа им. К. Кузнецова"

Поставщик услуги (при наличии) ООО "Кафе-15"

Комиссия в составе:

директор школы Алексей Ю. преем. Анна Савина Валерьевна - ст. лабор. Александрович В. В. завхоза и КР - Радченко СВ, ст. уч. Елена Александровна Александровна С. Д. Овчинникова Н. Д.

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		✓		есть
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		✓		есть
Соблюдение графика работы столовой		✓		есть
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		✓		есть
Организация питьевого режима		✓		есть, фонтан
Качество готовой продукции		✓		есть
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				84
Количество раковин для мытья рук				4

Наличие мыла				целост
Наличие сушилок				целост
Состояние мебели		✓		угодн
Средства для обработки столов		✓		от 4
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		✓		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		✓		
Санитарное состояние столовой		✓		угодн
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		✓		целост
Наличие моющих средств		✓		ост
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		✓		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		✓		ост
Наличие сертификатов на моющие средства		✓		целост
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		✓		целост

Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		✓		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		✓		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		✓		согласно
Наличие графика уборки		✓		в соответствии
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		инвентарь
Исправность и состояние электрооборудования		✓		инвентарь
Санитарное состояние		✓		угодно
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не используются
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		✓		используются
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		✓		используются
Наличие ценников		✓		есть
Соблюдение условий хранения		✓		
Соблюдение условий и сроков реализации		✓		
Санитарное состояние		✓		угодно
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не используются
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>март</u> месяц <u>2014</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 имеет
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		✓		
Журнал проведения генеральных уборок		✓		имеет

В результате проверки установлено:

Фактически были найдены нарушения санитарии, санитария кухни не соблюдена в полном объеме, персонал не имеет санитарную книжку и униформу. Персонал не имеет санитарную книжку и униформу. Персонал не имеет санитарную книжку и униформу. Персонал не имеет санитарную книжку и униформу. Персонал не имеет санитарную книжку и униформу.

Подписи комиссии:

А.А. Лешинский
 Е.В. Морозов
 Н.В. Александров
 С.А. Александров
 А.А. Александров
 Н.К. Александров
 С.В. Александров

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