

### АКТ мониторинга качества питания

Дата 03.04.2014

№ 16.

Организация образования КГУ, Гуманитарный и эк. К. Факультета.

Поставщик услуги (при наличии) ТОО, Саураму 15.

Комиссия в составе:

Демченко ИВ - директор, Мариничева ЕМ - пр. зам. дир. по эк. и ин. связям, Александрова СВ - зам. дир. по эк. и ин. связям, Александрова СВ, Александрова СВ, Александрова СВ

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

Наличие мыла		✓		И.И.И.
Наличие сушилок		✓		Д.И.И. по.с.о.м.
Состояние мебели		✓		У.И.И.
Средства для обработки столов		✓		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		✓		У.И.И.
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		✓		
Санитарное состояние столовой		✓		У.И.И.
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		✓		И.И.И.
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		✓		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		✓		
Наличие сертификатов на моющие средства		✓		И.И.И.
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		✓		И.И.И.

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

Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		✓		устьи
Технологические карты приготовления блюд		✓		ч.м.м
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		✓		ч.м.м
Журнал «С-витаминизации»		✓		ч.м.м
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>июль</u> месяц <u>2017</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 ч.м.м
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		✓		
Журнал проведения генеральных уборок		✓		ч.м.м

**В результате проверки установлено:**

Меню в комплекте, составов, составов меню  
 Недостатки меню устьи е, устьи меню по  
 графику, все исправлено. По результатам проверки состав  
 питания, устьи, устьи составов е.м.м.  
 Составов меню по результатам проверки меню  
 Составов меню по результатам проверки меню  
 Составов меню по результатам проверки меню.

**Подписи комиссии:**

Меню от [подпись]  
 Составов от [подпись]  
 Составов от [подпись]  
 Составов от [подпись]  
 Составов от [подпись]  
 Составов от [подпись]

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