

АКТ мониторинга качества питания

Дата 29.04.2024

№ 14

Организация образования СПб, Гимназия им. К. Седукеева

Поставщик услуги (при наличии) ТОО, Союзму 157

Комиссия в составе:

директор Муниципального АУ Администрации г.В. лес. работница
проект. техн. центра Марьяна Евг. Шенеркина г.В. Ашина Евг.
Филиппович Евг., Ахмедович С.А., Захаров И.В. - Директор - С.С.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуетя	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		+		соот.
Соблюдение графика работы столовой		+		соот.
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		налицо
Организация питьевого режима		+		нет фонтан
Качество готовой продукции		+		удовл.
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет в карт.
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				нет в карт.
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		+		84
Количество раковин для мытья рук		+		4

Наличие мыла		+		4
Наличие сушилок		+		2 Дум. по. 1
Состояние мебели		+		устье
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		устье
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		Чистот
Санитарное состояние столовой		+		устье
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		Чистот
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		+		Чистот
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		+		
Наличие моющих средств		+		Чистот
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		+		
Наличие сертификатов на моющие средства		+		6 Чистот
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		+		есть
Наличие графика уборки		+		есть
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Санитарное состояние		+		улуч.
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет в карт.
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		+		в карт.
Наличие ценников		+		есть
Соблюдение условий хранения		+		есть
Соблюдение условий и сроков реализации		+		есть
Санитарное состояние		+		улуч.
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет в карт.
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		+		есть
Сертификаты, декларации о соответствии		+		есть
Срок реализации поступившей продукции		+		есть

Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		+		есть
Технологические карты приготовления блюд		+		есть
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		
Журнал «С-витаминизации»		+		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>ср.</u> месяц <u>2024г.</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 есть
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		есть

В результате проверки установлено:

Самостоятельно составлены рецепты и объединены в одну книгу. Оборудование исправно. Соблюдены сан.-гиг. нормы. Составлен журнал скоропортящейся продукции. Соблюдены нормы медосмотра и гигиены. Присутствуют журналы контроля за выполнением норм пищевой продукции. Присутствуют журналы контроля за выполнением норм медосмотра и гигиены. Присутствуют журналы контроля за выполнением норм медосмотра и гигиены.

Подписи комиссии:

Ленинградская область
 Ленинградская область
 Ленинградская область
 Ленинградская область
 Ленинградская область
 Ленинградская область
 Ленинградская область

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