

АКТ мониторинга качества питания

Дата 06.05.2024

№ 18

Организация образования КГУ, Школа № 11 им. К. Кирманова

Поставщик услуги (при наличии) ТОО "Козалы 15"

Комиссия в составе:

директор школы Шамшиев Д.В., директор Ш-№ 11 им. Кирманова
зам. дир. по ДД - Рахматов С.С. Ахмедович - ГСБ - директор, зам. дир.
по питанию Омиркулов Ж.К., Ахмедов Д.В., Александров С.А.

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		✓		удов.
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		✓		есть
Соблюдение графика работы столовой		✓		есть
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		✓		в инв.
Организация питьевого режима		✓		есть
Качество готовой продукции		✓		удов.
Правильность хранения столовых приборов (наличие касет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		✓		✓
Витаминоизация блюда		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не есть
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				не есть
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		✓		84
Количество раковин для мытья рук		✓		

Наличие мыла		✓		Н/к-мыло
Наличие сушилок		✓		2 бум. кол.
Состояние мебели		✓		устье
Средства для обработки столов		✓		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		✓		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		✓		
Санитарное состояние столовой		✓		устье
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		✓		
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		✓		есть
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		✓		испр.
Исправность систем водоотведения		✓		испр.
Исправность систем отопления		✓		испр.
Исправность систем освещения		✓		испр.
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влагозащитным исполнением		✓		имеют
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		✓		имеют
Наличие моющих средств		✓		
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		✓		устье
Соблюдение сроков хранения моющих средств		✓		
Наличие сертификатов на моющие средства		✓		
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		✓		

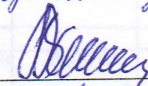
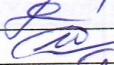
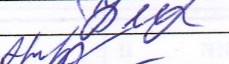
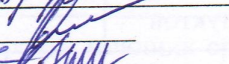
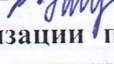
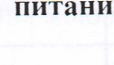
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		✓		есть
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		✓		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		✓		есть
Наличие графика уборки		✓		есть
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		есть
Исправность и состояние электрооборудования		✓		есть
Санитарное состояние		✓		есть
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				есть
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		✓		есть
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		✓		
Наличие ценников		✓		есть
Соблюдение условий хранения		✓		
Соблюдение условий и сроков реализации		✓		
Санитарное состояние		✓		есть
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				есть
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		✓		есть
Сертификаты, декларации о соответствии		✓		есть
Срок реализации поступившей продукции		✓		есть

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

В результате проверки установлено:

Самостоятельно составлен график уборки и дезинфекции пищеблока. Проведены проверки журналы тех. продук-ции есть. Водяной счетчик, арматура, счетчик газа на месте. Все подсоединено правильно. Держат с учетом нормативов. Наличие картонных тарелок и тарелок. Счетчик воды есть. Сотрудники пищеблока имеют медицинские книжки. Все в порядке. Отсутствует всякая вредная еда. Свободны от посторонних предметов у всех работников.

Подписи комиссии:

Мещеряков А.В. 
 Гармашев С.С. 
 Маринин Е.В. 
 Александров А.В. 
 Александров С.С. 
 Александров С.С. 

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