

АКТ мониторинга качества питания

Дата 23.05.2024

№ 19

Организация образования КГУ "Гимназия им. К. Айтматовой"

Поставщик услуги (при наличии) ТОО "Салтанат 15"

Комиссия в составе:

директора Мамашев СВ, пруж. конст. Елена Марковна СВ
зам. дир. Аширбеков СВ, зам. зам. дир. Рахимова СВ, зам. зам. дир. Ахмедов СВ
зам. зам. дир. Александров СВ, Ахмедов СВ, Ахмедов СВ

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		+		соот.
Соблюдение графика работы столовой		+		соот.
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		есть
Организация питьевого режима		+		есть
Качество готовой продукции		+		✓
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		соот.
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		+		4 бум.
Наличие сушилок		+		бум. 10 л.
Состояние мебели		+		н
Средства для обработки столов		+		ч. лист
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		н
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		+		убор.
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		+		ч. лист
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		+		целост.
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		+		в кач.
Наличие моющих средств		+		в кач.
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+		сбл.
Соблюдение сроков хранения моющих средств		+		сбл.
Наличие сертификатов на моющие средства		+		ч. лист
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		+		ч. лист

Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		есть
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		+		есть
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				нет
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		+		есть
Наличие ценников		+		есть
Соблюдение условий хранения		+		есть
Соблюдение условий и сроков реализации		+		есть
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		+		есть
Сертификаты, декларации о соответствии		+		есть
Срок реализации поступившей продукции		+		есть

Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		+		усть
Технологические карты приготовления блюд		+		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		чек
Журнал «С-витаминизации»		+		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>мск</u> месяц <u>2014</u> .		+		
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		+		ком
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм				не чек
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		ком

В результате проверки установлено:

Оценки по статье проверки приняты в целом.
Статья имеет большое значение. Отсутствует в плане и
статистика. Оценка по у работ в статье неясна. Свод-
форма и информация о работе. Данные о работе не
его по работе неясно. Данные о работе неясно.
Сводная форма информации о работе в целом.
Данные о работе неясно.

Подписи комиссии:

Лешинская О.А.
Мамкина Е.В.
Александрова С.А.
Александрова Н.Б.
Александрова Н.Б.
Александрова Н.Б.
Александрова Н.Б.

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