

АКТ мониторинга качества питания

Дата 03.06.2024

№ 1

Организация образования РГУ, Гимназия и.и.в. Нуртимова

Поставщик услуги (при наличии) ТОО, Капталу К

Комиссия в составе:

Алимова А.В. - директор, Ахмедовна А.Б. - секретарь
Мирзиев С.Р. - пред. Ком. Совета, Рахмонов С.Б. - зам. пред. Ком. Совета
Султоналиев С.А., Мирзиев А.А., Алимова А.В.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

| Показатель | Требуется | Соответствует | Не соответствует | Примечание |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------|------------------|---------------|
| Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям | | ✓ | | Бесед |
| Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки | | ✓ | | |
| Соответствие ежедневного меню перспективному меню | | ✓ | | |
| Соблюдение графика работы столовой | | ✓ | | |
| Организация питьевого режима | | ✓ | | используются |
| Качество готовой продукции | | ✓ | | |
| Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх) | | ✓ | | соблюд |
| Витаминоизация блюда | | ✓ | | |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | | | не использ |
| Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием | | | | не использ |
| Организация приема пищи | | | | |
| Количество посадочных мест | | ✓ | | 84 |
| Количество раковин для мытья рук | | ✓ | | 4 |
| Наличие мыла | | ✓ | | 4 |
| Наличие сушилок | | ✓ | | бульвар |

| | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|----------------|
| Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный) | | ✓ | | |
| Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды | | ✓ | | соблюд |
| Наличие графика уборки | | ✓ | | |
| Варочный цех | | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря | | ✓ | | |
| Исправность и состояние электрооборудования | | ✓ | | |
| Санитарное состояние | | ✓ | | устье |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | | | не использ |
| Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой | | ✓ | | руки полотн |
| Документы | | | | |
| Договора с поставщиками продуктов питания | | ✓ | | использ |
| Сертификаты, декларации о соответствии | | ✓ | | использ |
| Срок реализации поступившей продукции | | ✓ | | соблюд |
| Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам | | ✓ | | |
| Технологические карты приготовления блюд | | ✓ | | использ |
| Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов | | ✓ | | |
| Журнал «С-витаминизации» | | ✓ | | в использ |
| 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 использ |

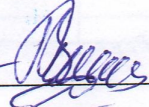
| | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|-----------|
| Состояние мебели | | ✓ | | устро |
| Средства для обработки столов | | ✓ | | |
| Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов | | ✓ | | |
| Достаточность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

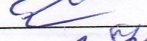
| | | | |
|--------------------------------------------------------------|---|--|---------|
| Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока | ✓ | | |
| Журнал проведения генеральных уборок | ✓ | | 6 лист. |

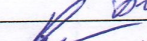
В результате проверки установлено:

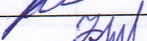
Состояние пищеблока и пищевого зала вполне
 можно считать еще хорошим. Однако при уходе
 у работников. При этом также соблюдены
 санитарные нормы и условия хранения и реализации
 продуктов. Задача питания в учреждениях
 является одним из важных элементов благополучия
 и здоровья людей. Углубить изучение

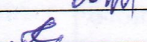
Подписи комиссии:

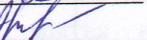
Мещеряков В. В. 


Сорокин В. В. 

Александров Н. В. 

Александров С. А. 

Александров Н. В. 

Александров В. В. 

Александров В. В. 

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