

АКТ мониторинга качества питания

Дата 08.10.2011

№ 3

Организация образования СПУ «Механика им. К. Жуковского»

Поставщик услуги (при наличии) ТОО «Кадровый 15»

Комиссия в составе:

Меликян ВР - директор, Марочко ЕВ - проф. Ит. совет
Алиев А В - зав. работой, Ит. совет Алиев ВР
Дюкунин ИИ, Кашаев ИК, зав. каф. по ВР «Механика»

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		+		удовл.
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		+
Соблюдение графика работы столовой		+		+
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		в меню
Организация питьевого режима		+		меню
Качество готовой продукции		+		н
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		н
Витаминизация блюда		+		н
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		+		89
Количество раковин для мытья рук		+		4 рак

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

Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		и нет
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		+		п/у
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		✓
Наличие графика уборки		+		есть
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Санитарное состояние		+		угодно
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		не чистоту
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		+		
Наличие ценников		+		
Соблюдение условий хранения		+		
Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не и нет
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		+		
Сертификаты, декларации о соответствии		+		
Срок реализации поступившей продукции		+		

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

В результате проверки установлено:

Состояние системы пищеблока и оборудования устроено, персонал и холл пищеблока чисты. Санитария хорошая, персонал обучен. Пищевые отходы утилизируются правильно, обращаясь к ним в соответствии с требованиями. Персонал пищеблока обучен. Санитария хорошая, персонал обучен. Санитария хорошая, персонал обучен.

Подписи комиссии:

Мерзеева Е.В.

Крестьянина А.К.

Алексеева В.В.

Земкокурова М.Ч.

Земкокурова М.Ч.

Земкокурова М.Ч.

Земкокурова М.Ч.

Земкокурова М.Ч.

Земкокурова М.Ч.

Земкокурова М.Ч.

Земкокурова М.Ч.

Земкокурова М.Ч.

Земкокурова М.Ч.

Земкокурова М.Ч.

Земкокурова М.Ч.

Земкокурова М.Ч.

Земкокурова М.Ч.

Земкокурова М.Ч.

Земкокурова М.Ч.

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