

### АКТ мониторинга качества питания

Дата 24.10.2022

№ 4

Организация образования РГУ, Гуманитарный и К. Фурмановский

Поставщик услуги (при наличии) Топ, Каземю 15

Комиссия в составе:

директор - А.А. Демин, преем. Исполнителя Марочев С.В.,  
зав. каф. - И.В. Александров, Исполн. преем. Исполнителя И.И. Киселев,  
Исполн. И.К. Александров, Исполн. И.В. Рахматов (С), зам. зав. каф. В.Р.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требует	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		✓		
Соблюдение графика работы столовой		✓		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		✓		
Организация питьевого режима		✓		
Качество готовой продукции		✓		
Правильность хранения столовых приборов (наличие касет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		✓		
Витаминизация блюда		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				нет
<b>Организация приема пищи</b>				
Количество посадочных мест		✓		89
Количество раковин для мытья рук		✓		



Наличие мыла		✓		
Наличие сушилок		✓		Буд. пос.
Состояние мебели		✓		Уфф
Средства для обработки столов		✓		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		✓		Уфф
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		✓		И. Клеву
Санитарное состояние столовой		✓		УФ
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		✓		
<b>Состояние помещений пищеблока</b>				
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		✓		
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		✓		
Наличие моющих средств		✓		
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		✓		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		✓		
Наличие сертификатов на моющие средства		✓		
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		✓		



Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		✓		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		✓		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		✓		
Наличие графика уборки		✓		
<b>Варочный цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Исправность и состояние электрооборудования		✓		
Санитарное состояние		✓		
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		✓		
<b>Буфет</b>				
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				нет
<b>Документы</b>				
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		✓		
Журнал «С-витаминизации»		✓		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>07</u> месяц <u>2017</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				нет
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		✓		
Журнал проведения генеральных уборок		✓		

**В результате проверки установлено:**

Санитарное состояние пищеблока, оборудования удовлетв. Условно удовлетв. и график мытья. Все приборы в соответствии с инструкцией. Дана инструкция по графику дезинфекции в столовой. Есть дезобозонирование для контроля воды. Дезинфицирующее средство есть. Файлы и сертификаты все в порядке. Хранение продуктов в соответствии с требованиями. В том же отделе нет.

**Подписи комиссии:**

Ленинская И.А.

Меричева Е.В.

Аксенова В.В.

Александров Н.В.

Климова А.К.

Синицын Н.Н.

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