

АКТ мониторинга качества питания

Дата 06.11.2024

№ 5

Организация образования КГУ, Ушаровский и.ч. К. Федосеев

Поставщик услуги (при наличии) ТОО, Казансуу 15

Комиссия в составе:

директор организации Ушаровский И.В. зам. дир. по ИТ Федосеев С.Д. зав. каф. Информатика И.Б., зав. каф. Информатика И.Б., зав. каф. Информатика И.Б., зав. каф. Информатика И.Б., зав. каф. Информатика И.Б.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требует	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		✓		имеется
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		✓		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		✓		
Соблюдение графика работы столовой		✓		соблюд.
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		✓		имеется
Организация питьевого режима		✓		поставлен автомат
Качество готовой продукции		✓		норма.
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		✓		кассеты присутствуют, ложки вилок вверх
Витаминоизация блюда		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		✓		не имеет
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		✓		не имеет
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		✓		84
Количество раковин для мытья рук		✓		4

Наличие мыла		✓		✓
Наличие сушилок		✓		усть
Состояние мебели		✓		усть
Средства для обработки столов		✓		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		✓		усть
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		✓		усть
Санитарное состояние столовой		✓		усть
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		✓		усть
Состояние помещений пищеблока				
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		✓		усть
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		✓		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		✓		
Наличие сертификатов на моющие средства		✓		усть
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		✓		

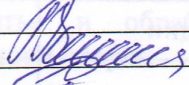
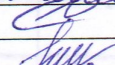

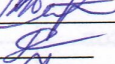
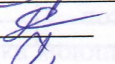
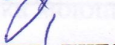
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		✓		ком.
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		✓		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		✓		
Наличие графика уборки		✓		в инвент.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

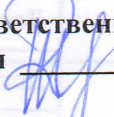
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		✓		соответствует нормам
Технологические карты приготовления блюд		✓		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		✓		
Журнал «С-витаминизации»		✓		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>10/17</u> месяц <u>24</u> г.		✓		
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		✓		имеются
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм				не имеют
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		✓		
Журнал проведения генеральных уборок		✓		имеются

В результате проверки установлено:

Сотрудники пищеблока имеют и медицинскую справку. Соблюдение санитарных норм (в. б.г., сан. нормы) строго контролируется и контролируется. Наличие личной медицинской книжки у всех сотрудников пищеблока. Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм. Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока. Журнал проведения генеральных уборок.

Подписи комиссии:

1. Александров В.В. 
2. Миронов Е.В. 
3. Тимофеева Н.А. 
4. Киреева А.К. 
5. Давыдов С.С. 
6. Шендерович И.В. 

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