

АКТ мониторинга качества питания

Дата 28.11.2024

№ 6

Организация образования ОБУ, Миллеров и К. Административный округ

Поставщик услуги (при наличии) ООО, Кафедральный 15

Комиссия в составе:

Александров И.В. - заведующий, Марочен Е.В. - шеф-повар, Соколов И.В. - зав. каф. -
Александров И.В. - зав. каф. - зав. каф. - зав. каф. - зав. каф. - зав. каф. -
Александров И.В. - зав. каф. - зав. каф. - зав. каф. - зав. каф. - зав. каф. -

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	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		+		соотв.
Соблюдение графика работы столовой		+		соотв.
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		и.и.и.
Организация питьевого режима		+		нет
Качество готовой продукции		+		а
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминоизация 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		+		89
Количество раковин для мытья рук		+		4

Наличие мыла		+		4 бумажн мыльницы
Наличие сушилок		+		2 бум. тарелки
Состояние мебели		+		✓
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		✓
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		✓
Санитарное состояние столовой		+		уборка
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		инвентарь
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		+		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		+		
Исправность систем водоотведения		+		
Исправность систем отопления		+		
Исправность систем освещения		+		использ.
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влагозащитным исполнением		+		✓
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		+		использ.
Наличие моющих средств		+		использ.
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+		✓
Соблюдение сроков хранения моющих средств		+		
Наличие сертификатов на моющие средства		+		есть
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		+		использ.

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


Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		+		✓
Технологические карты приготовления блюд		+		есть
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		
Журнал «С-витаминизации»		+		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>10.07.17</u> месяц <u>24</u> г.		+		есть
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		+		есть
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		-		нет
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		есть
Журнал проведения генеральных уборок		+		

В результате проверки установлено:

*Общие сведения, состав и состав группы детей, состав
материала питания - норма. Материал на упаковке имеет
срок годности, дата изготовления. Проверка по составу
срок годности, даты. Проверка упаковки. Срок годности
составляющих ингредиентов. Срок годности упаковки, срок годности
упаковки, срок годности, состав, срок годности, дата изготовления,*

Подписи комиссии:

1. *Александров С.В.*
2. *Миронов Е.В.*
3. *Михайлова Н.Н.*
4. *Королева А.А.*
5. *Александров И.И.*
6. *Александров И.И.*
7. *Александров С.В.*

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