

АКТ мониторинга качества питания

Дата 06.12.2027

№ 7

Организация образования КГУ, Училище им. К. Дурманова

Поставщик услуги (при наличии) УОО, Рагасуу 15

Комиссия в составе:

Алексей ОВ - директор, ул. рад. Ахмедово Н.Б, ул. пр. Сатар - Мартин ЕА, ул. пр. Шиняев Аман ОВ, Кожанов АТ

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

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

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

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		✓		
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Исправность и состояние электрооборудования		✓		
Санитарное состояние		✓		устро
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не имею
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		✓		в лицо
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		✓		
Наличие ценников		✓		
Соблюдение условий хранения		✓		
Соблюдение условий и сроков реализации		✓		
Санитарное состояние		✓		устро
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		-		не имею
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		✓		
Сертификаты, декларации о соответствии		✓		
Срок реализации поступившей продукции		✓		

Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам	✓	✓
Технологические карты приготовления блюд	✓	состав
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов	✓	имеет
Журнал «С-витаминизации»	✓	имеет
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>дек.</u> месяц <u>24</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 имеет
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока	✓	имеет
Журнал проведения генеральных уборок	✓	имеет

В результате проверки установлено:

Самостоятельно составлены меню и блюдами для детей, но
 видны ошибки - нет, что касается персонала в ст. одежды, чистоты
 ст. - нет, нет проф. квалификации, нет контроля в школе. Дети
 в школе. Сертификат в школе. Меню детей для детей по сер-
 тифику и качеству ст. и ст. Сертификат и ст. Сертификат и ст.
 детей. Внимательно читать ст. Сертификат и ст. Сертификат и ст.
 нормы. Внимательно читать ст. Сертификат и ст. Сертификат и ст.

Подписи комиссии:

1. Мамонтов В.В.
2. Карачев С.В.
3. Тимокурова Н.Н.
4. Родина С.В.
5. Киселева А.К.
6. Беллерсина И.В.
7. Давыдов В.В.

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

(подпись)