

АКТ мониторинга качества питания

Дата 26-12-2024

№ 8

Организация образования КГУ "Гимназия им. К. Нурмаева"

Поставщик услуги (при наличии) ТОО "Казахстан 15"

Комиссия в составе:

директор Шеншиев А.В., директор СВ-УЗЕ пог. Собако, Акимов
Темір М.Б. - специалист по качеству, зам. дир. по качеству Шеншиев А.В.,
Акимов А.В., директор СВ-УЗЕ пог. Собако Шеншиев А.В.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуетя	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		есть
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		есть
Соблюдение графика работы столовой		+		есть
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		есть
Организация питьевого режима		+		есть
Качество готовой продукции		+		есть
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминация 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		+		84
Количество раковин для мытья рук		+		4

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

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

