

АКТ мониторинга качества питания

Дата 09.01.2025

№ 9

Организация образования КТУ, Гимназия и.и. К. Якутска

Поставщик услуги (при наличии) ТОО "Каффелу 15"

Комиссия в составе:

директор - Лелешина ОВ, преем. Комис. столова Маронье ЗБ, уч. раб-к
Александров ЗБ, зам. дир. по КТ - Рахимова ОЗ, преем. уч. раб-к, Александр
ОВ, Киселева АК, Викторов НН

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		имеет
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		успех.
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		соотв.
Соблюдение графика работы столовой		+		соблюд.
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		имеет
Организация питьевого режима		+		не имеет проблем.
Качество готовой продукции		+		успех.
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминация 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		+		4 бутылки
Наличие сушилок		+		Будут поставлены
Состояние мебели		+		убрана
Средства для обработки столов		+		обработаны
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		в наличии
Санитарное состояние столовой		+		убрана
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		есть
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		+		имеется
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		+		есть
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		+		
Наличие сертификатов на моющие средства		+		имеются
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		+		имеется

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

Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		+		удовл
Технологические карты приготовления блюд		+		имеют
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		есть
Журнал «С-витаминизации»		+		есть
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>апр.</u> месяц <u>28</u> г.		+		имеют
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		+		л каран
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм				не имеют
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		имеют
Журнал проведения генеральных уборок		+		имеют

В результате проверки установлено:

Санитарии отметили нарушение хранения мяса в холодильнике и мяса в холодильнике нарушения соблюдение санитарно-гигиенических норм содержания помещений [в том числе, отсутствие ковров в помещениях и отсутствие ковров в помещениях. Также отметили нарушение у. Водопроводная канализация имеет отток протечки, требуется. Объявлять на вынос сортировщика, также в виде. Сутью проб воды, также детерминировать наличие.

Подписи комиссии:

Мещеряков А.В.
 Мещеряков Е.А.
 Киселев А.Е.
 Анисимов К.В.
 Бельюкурова Н.Н.
 Анисимов А.В.
 Данилов О.В.

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