

АКТ мониторинга качества питания

Дата 27.02.25

№ 12

Организация образования НУ. Иммуниз. ин. К. Артемьев

Поставщик услуги (при наличии) ТОО, Россия 15

Комиссия в составе:

Мешков ВВ - директор столовой ЕВ - пред. ком. столов
изд. работник Александров НБ, зам. пр. столов Мещеряков АА
Алексеев ВВ, Мещеряков АА, зам. зам. пр. - Радченко СВ

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		✓		удов.
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		✓		соотв.
Соблюдение графика работы столовой		✓		собл.
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		✓		имеет
Организация питьевого режима		✓		использ. фронт.
Качество готовой продукции		✓		удов.
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		✓		84
Количество раковин для мытья рук		✓		4

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

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

Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		✓		удов.
Технологические карты приготовления блюд		✓		имеет
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		✓		имеет
Журнал «С-витаминизации»		✓		в кан.
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>февр</u> месяц <u>25</u> г.		✓		ведом.
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		✓		имеет
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм				не имеет
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		✓		
Журнал проведения генеральных уборок		✓		в кан.

В результате проверки установлено:

Санитарные условия пищеблока и буфетного уголка удовлетворительные. Санитарный контроль и хранение в холодильнике продуктов питания в порядке. Все блюда готовятся по рецептам и имеют ярлычки с указанием срока годности. Проводятся санитарные мероприятия. Соблюдается режим работы пищеблока. Соблюдается санитарно-гигиенический режим. Все работники пищеблока имеют медицинские книжки. Соблюдается санитарно-гигиенический режим. Соблюдается санитарно-гигиенический режим. Соблюдается санитарно-гигиенический режим.

Подписи комиссии:

Председатель комиссии Иванов И.И.
 Члены комиссии: Петров П.П.
Сидоров С.С.
Васильев В.В.
Александров А.А.
Кузнецов К.К.
Романов Р.Р.

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