

АКТ мониторинга качества питания

Дата 04.03.25

№ 13

Организация образования ОГУ, Училище им. В. Жуковского

Поставщик услуги (при наличии) ООО "Кафасу"

Комиссия в составе:

директора учреждения - Мещеряков О.В., преем. прот. Елена Марковна Ш.,
заместителя - Александрович Н.В., преем. прот. Елена Александровна Ш.,
заместителя - Мещеряков О.В., зам. зав. по А.В. - Валюшкин С.!

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		✓		в наличии
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		✓		и меню
Организация питьевого режима		✓		используют фонтан.
Качество готовой продукции		✓		удов.
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		✓		на пол
Витаминоизация блюда		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не имеют
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				не имеют
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		✓		84
Количество раковин для мытья рук		✓		4 раков.

Наличие мыла		✓		наличие
Наличие сушилок				есть
Состояние мебели		✓		есть
Средства для обработки столов		✓		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		✓		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		✓		
Санитарное состояние столовой		✓		есть
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		✓		
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		✓		наличие
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		✓		
Наличие моющих средств		✓		
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		✓		есть

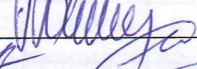
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		✓		имеет
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		✓		отсутствует
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		✓		отсутствует
Наличие графика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

Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам	✓		устье
Технологические карты приготовления блюд	✓		и м.м.
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов	✓		безотт
Журнал «С-витаминизации»	✓		и м.м.
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>март</u> месяц <u>2015</u> г.	✓		
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения	✓		в и м.м.
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм			не и м.м.
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока	✓		безотт
Журнал проведения генеральных уборок	✓		и м.м.

В результате проверки установлено:

Самостоятельно сестра пищеблока, персонал дал устье с помощью
 посуды на кухне у меня уговорил, дирекции, лично в самом
 пищеблоке, где и м.м. Общественный контроль и контроль
 органов контроля и контроля, где в марте. В марте оседают в
 этот объем. Директор, сестра, лично посетил в совете
 и сестра, м.м.м.м.м. Если такое. Директор, Директор
 сестра. Он бы сотрудник - м.м.м.

Подписи комиссии:

Величина О.В. 
 Морозов С.В.
 Рачилов С.С.
 Александров А.Б.
 Киселев И.К.
 Давыдов М.А.
 Александров А.А.

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