

### АКТ мониторинга качества питания

Дата 20.03.2025

№ 13

Организация образования КГУ, Гимназия им. К. Айтматов

Поставщик услуги (при наличии) ТОО, Кауфуш 15

Комиссия в составе:

Алиеван АА - секретарь КГУ, Шамуров СМ К. Айтматов, Мамуров СА - вице-президент, Ахмедов НВ - секретарь, Кочиев С.А. директор ИТБ, Мамуров СА - директор ИТБ, Ахмедов НВ, Шамуров СМ

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		✓		есть
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		✓		есть
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		✓		есть
Соблюдение графика работы столовой		✓		есть
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		✓		есть
Организация питьевого режима		✓		минимум 4 литра
Качество готовой продукции		✓		есть
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		✓		есть
Витаминизация блюда		✓		есть
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				нет
<b>Организация приема пищи</b>				
Количество посадочных мест		✓		89
Количество раковин для мытья рук		✓		4



Наличие мыла		✓		4 узн
Наличие сушилок		✓		2 узн каком
Состояние мебели		✓		узн
Средства для обработки столов		✓		узн
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		✓		узн
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		✓		узн
Санитарное состояние столовой		✓		узн
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		✓		узн
<b>Состояние помещений пищеблока</b>				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		✓		узн
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		✓		узн
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		✓		в сан.
Наличие моющих средств		✓		в сан.
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		✓		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		✓		
Наличие сертификатов на моющие средства		✓		
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		✓		



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


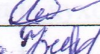
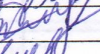


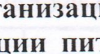



Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		✓		
Технологические карты приготовления блюд		✓		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		✓		
Журнал «С-витаминизации»		✓		в карт
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>лет</u> месяц <u>21</u> г.		✓		
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		✓		в карт
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм				нет
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		✓		в карт
Журнал проведения генеральных уборок		✓		в карт

**В результате проверки установлено:**

Самостоятельно с точки зрения гигиены и безопасности пищи. Проверка -  
 тесно сотрудничать с органами здравоохранения. Проверка с точки зрения гигиены  
 работы, санитарии, гигиены и т.д. Проверка с точки зрения гигиены  
 с учетом требований к организации питания. Проверка с точки зрения гигиены  
 здоровья персонала и т.д. Проверка с точки зрения гигиены  
 от 6 человек. Проверяется за 5 дней с момента проведения проверки  
 санитарии и т.д.

**Подписи комиссии:**

Мещеряков И.В.   
 Мещеряков И.В.   
 Мещеряков И.В.   
 Мещеряков И.В.   
 Мещеряков И.В.   
 Мещеряков И.В. 

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