

АКТ мониторинга качества питания

Дата 01.04.25

№ 14

Организация образования РГБ, Гимназия им. Л. Нурмаева

Поставщик услуги (при наличии) ТОО "Кадамуй 157"

Комиссия в составе:

Руководитель ДБ - И.С. Жарматов, Старший ЗР - И.С. Жарматов, Акмолдин КБ - И.С. Жарматов, Раманов А.С. - зам. дир. по ЗР, Исаев Р.С. - Исаев Р.С., Ахметов В.В., Шимонюк Н.С., Киселева А.К.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требует	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)		+		есть
Витаминизация 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 раков.

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

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

Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		+		уточн
Технологические карты приготовления блюд		+		имеют
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		
Журнал «С-витаминизации»		+		имеют
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>август</u> месяц <u>15</u> г.		+		
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		+		
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:

Составлено актом проверки, выявлено нарушение. Служба контроля, начиная с сентября, более активно проводит проверки. Водитель имеет багаж, предметы к контролю приобщены, которые подлежат контролю. Проверка соответствует нормам. Сторона государственной власти. Сервисная, но продукция имеет дефекты, разброс, а вот иная по качеству и красоте, хотя своей нормой. Для выявления, состав. докум. зам. Сторона имеет непосредственный контакт с поставщиком. Сторона, которая не отвечает.

Подписи комиссии:

Председатель М.З. и.о. директора М.В.Илиф
 Секретарь Е.В.Илиф
 Казаров Е.В.
 Ахмедов Р.В.
 Каримов А.В.
 Ахмедов Р.В.
 Ахмедов Р.В.

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