

АКТ мониторинга качества питания

Дата 15.04.25

№ _____

Организация образования КГУ, Гимназия им. К. Нуржанова

Поставщик услуги (при наличии) ТОО

Комиссия в составе:

директора гимназии Меркина А.А., Меркина - 80 - уч. Козлова,
муниципального Акимата А.Б. (уч. совет), Акимов А.Б.,
Михайлов А.Б. Викторов А.А. - директор и А.А. Романов - с.б.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		в процессе ✓		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		✓		улучш.
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		✓		состав
Соблюдение графика работы столовой		✓		соблюд.
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		✓		имеется
Организация питьевого режима		✓		поставлен фронт - и
Качество готовой продукции		✓		улучш.
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		✓		✓
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

Наличие мыла		✓		низкое мыло
Наличие сушилок		✓		буль- посуд.
Состояние мебели		✓		уфрн
Средства для обработки столов		✓		имеются
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		✓		уфрн
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		✓		имеются
Санитарное состояние столовой		✓		уфрн
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		✓		имеется
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		✓		есть
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		✓		в норме
Исправность систем водоотведения		✓		в норме
Исправность систем отопления		✓		испр. на
Исправность систем освещения		✓		испр. на
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влагозащитным исполнением		✓		имеются
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		✓		в норме
Наличие моющих средств		✓		имеются
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		✓		имеются

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

Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам	✓		увер.
Технологические карты приготовления блюд	✓		соблюд.
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов	✓		имеет
Журнал «С-витаминизации»	✓		в наличии
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>апр.</u> месяц <u>25</u> г.	✓		ведет
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	✓		ведет
Журнал проведения генеральных уборок	✓		имеет

В результате проверки установлено:

Санитарные условия пищеблока, режимная зона удовлетв., Средств. имеет соответ. утвержд.-у. Санитарии имеют отходы и хранятся в холодильнике. Небольшая недостача продуктов. Составлен график санитарии. Сертифицирован на продукцию и материалы. Санит. книжки имеются у работников. Вкус, качество блюд соответ. требованиям. Имеется классификация о вкусовых и диетических блюдах. Режим соответ. всем. Если требуется в горячем виде. Мытье, разделение посуды, посуды, посуды по назначению и хранению соответ. требованиям. Промышленные отходы по графику. Неудовлетворительное впечатление.

Подписи комиссии:

Ленинградская
Мороганов С.В.
Киселев А.В.
Александров Н.Б.
Алексеев А.В.
Виноградов Н.В.
Фоминский С.С.

(Подписи)

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