

АКТ мониторинга качества питания

Дата 02.09.15

№ 1

Организация образования ВГУ, Гимназия им. Л. Нуртгалова

Поставщик услуги (при наличии) ИП, Самтубада ИБ

Комиссия в составе:

директора Мамедов РВ, зам. дир. школы Мамедов РВ,
зам. директора Ахмедовых ИБ, зам. дир. по ВР Рахимова СД, зам. дир. по ВР
Мамедов РВ, Касиев ИК, Ахмедовых ИБ

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

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

Наличие мыла		+		поддерживается
Наличие сушилок		+		бум. полотенца
Состояние мебели		+		уфр.
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		уфр.
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		имеет
Санитарное состояние столовой		+		уфр.
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		имеет
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		+		в наличии
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 наличии
Наличие моющих средств		+		в наличии
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+		собл.
Соблюдение сроков хранения моющих средств		+		собл.
Наличие сертификатов на моющие средства		+		имеет
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		+		имеет

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

Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		+		удов.
Технологические карты приготовления блюд		+		имеют
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		имеют
Журнал «С-витаминизации»		+		имеют
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>сент</u> месяц <u>25</u> г.		+		ведом.
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		+		визит
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:

1. Мещеряков А.А.
2. Морозова Е.В.
3. Ширяков Н.В.
4. Кизяков А.К.
5. Вилков А.К.
6. Акимов А.В.
7. Рахимов С.В.

Подписи комиссии:

Общественная комиссия, состоящая из представителей администрации учреждения, родителей обучающихся, педагогов, а также представителей общественности, осуществляет контроль за качеством питания обучающихся. В ходе проверки были выявлены нарушения, связанные с качеством приготовления пищи, сроками хранения, а также с соблюдением санитарно-гигиенических требований. По результатам проверки составлен акт, в котором указаны все выявленные нарушения и даны рекомендации по их устранению. Акт подписан всеми членами комиссии.

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