

АКТ мониторинга качества питания

Дата 25.09.25

№ 3

Организация образования УП "Саммитбаск ИБ"

Поставщик услуги (при наличии) Министерство ии К. Кыргызской Р

Комиссия в составе:

Министерство ИБ - директор, Администрация ИБ - и.о. директора
Министерство ИБ - преем. по совещ., и.о. преем. по совещ.: Администрация ИБ
Кыргызская Р, Министерство ИБ - зам. дир. по ИБ - Раванов С.З.

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		✓		удов.
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		✓		удов.
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		✓		а
Витаминация блюда		✓		а
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

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

Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		✓		есть
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		✓		Дис-хот disposal ?
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		✓		соответ сорт
Наличие графика уборки		✓		4 мес
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		есть
Исправность и состояние электрооборудования		✓		н
Санитарное состояние		✓		удов
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		✓		иногда
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		✓		есть
Наличие ценников		✓		есть
Соблюдение условий хранения		✓		н
Соблюдение условий и сроков реализации		✓		н
Санитарное состояние		✓		удов
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		✓		н
Сертификаты, декларации о соответствии		✓		н
Срок реализации поступившей продукции		✓		н

Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		✓		е
Технологические карты приготовления блюд		✓		имеет
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		✓		ведет
Журнал «С-витаминизации»		✓		есть
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>авг</u> месяц <u>28</u> г.		✓		
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 наблюдался
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		✓		
Журнал проведения генеральных уборок		✓		

В результате проверки установлено:

1. Маринов Е.В.
 2. Маринов Е.В.
 3. Маринов Е.В.
 4. Маринов Е.В.
 5. Маринов Е.В.
 6. Маринов Е.В.

Подписи комиссии:

В обсуждении записи и мероприятий чистота. В результате
 работы, проведенной комиссией с маркировкой и контролем по
 указанным в документах своим товарам. С учетом
 результатов. С учетом норм. С учетом норм. С учетом норм.
 С учетом норм. С учетом норм. С учетом норм. С учетом норм.
 С учетом норм. С учетом норм. С учетом норм. С учетом норм.

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