

АКТ мониторинга качества питания

Дата 24.10.25

№ 5

Организация образования КТУ, Гимназия им. К. Дурманова

Поставщик услуги (при наличии) ИП, Самойлов

Комиссия в составе:

директор гимназии Лилия ВВ, секретарь Анна Владимировна НБ, преемник работы директора В. В. Самойлов, ИП, директор КД, зам. директора Лилия ВВ, Кудрявцева ИИ, Волынецкая ИИ

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		+		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		+		89
Количество раковин для мытья рук		+		4 раков

Наличие мыла		+		мыло
Наличие сушилок		+		суш. лоток
Состояние мебели		+		уфн
Средства для обработки столов		+		васион
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		уфн
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		и.м.с.у
Санитарное состояние столовой		+		уфн
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		и.м.с.у
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		+		и.м.с.у
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		+		исправ.
Исправность систем водоотведения		+		исправ.
Исправность систем отопления		+		исправ.
Исправность систем освещения		+		исправ.
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влагозащитным исполнением		+		и.м.с.у
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		+		и.м.с.у
Наличие моющих средств		+		и.м.с.у
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+		н
Соблюдение сроков хранения моющих средств		+		н
Наличие сертификатов на моющие средства		+		и.м.с.у
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		+		и.м.с.у

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

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

В результате проверки установлено:

Миссия от Виктор
2. Макарова Е.В.
Виктор Н.Н.
Миссия от
Виктор Н.Н.
Виктор от Д
Виктор Н.Н.

Подписи комиссии:

Сотрудники комиссии были проведены проверки в указанных местах.
Миссия от Виктор Н.Н. Сотрудники комиссии Сотрудники комиссии Сотрудники комиссии
указаны. Получены все сведения. Сотрудники комиссии Сотрудники комиссии
сост (уже это необходимо) Получены все сведения. Сотрудники комиссии
указаны. Получены все сведения. Сотрудники комиссии Сотрудники комиссии
Миссия от

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