

АКТ мониторинга качества питания

Дата 03.11.28

№ 6

Организация образования РГУ Гуманитарный чл. Р. Азизов

Поставщик услуги (при наличии) ИП Самойлов

Комиссия в составе:

Министр ИИ - директор

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
Витаминация блюда		+		есть
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		+		присутствует / 4 шт
Наличие сушилок		+		есть
Состояние мебели		+		удов.
Средства для обработки столов		+		есть
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		удов.
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		есть
Санитарное состояние столовой		+		удов.
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		маркир.
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		+		есть
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		+		есть
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		+		есть
Наличие моющих средств		+		есть
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+		маркир.
Соблюдение сроков хранения моющих средств		+		испр.
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)		+		есть
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		есть
Наличие графика уборки		+		есть
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		есть
Исправность и состояние электрооборудования		+		есть
Санитарное состояние		+		есть
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				нет
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		+		есть
Наличие ценников		+		есть
Соблюдение условий хранения		+		есть
Соблюдение условий и сроков реализации		+		есть
Санитарное состояние		+		есть
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		+		есть
Сертификаты, декларации о соответствии		+		есть
Срок реализации поступившей продукции		+		есть

В результате проверки установлено:

Подписи комісії:

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