

### АКТ мониторинга качества питания

Дата 08.01.26

№ 08.01.26 д 9

Организация образования КГУ «Гимназия имени К. Нуржанова»

Поставщик услуги (при наличии) ИП «Саттибаева М.Б.»

Комиссия в составе:

Алимова ДД - директор гимназии, Шербаева ДА - уч-к, сов. секретарь,  
Алимураманов ДБ - уч-к, зав. столовой, Рахимова ДС - директор ИП, Саттибаева МБ - сов. секретарь,  
Алимова ДД - директор гимназии, Шербаева ДА - уч-к, сов. секретарь,

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		соответ
Соблюдение графика работы столовой		+		сбл
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		намен
Организация питьевого режима		+		минимум воды
Качество готовой продукции		+		усть
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не имеют
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				не имеют
<b>Организация приема пищи</b>				
Количество посадочных мест		+		89
Количество раковин для мытья рук		+		4

Наличие мыла		+		<i>гдогдоф</i> <i>мыл м</i>
Наличие сушилок		+		<i>буес</i> <i>полот.</i>
Состояние мебели		+		<i>усть</i>
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		<i>усть</i>
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		+		<i>усть</i>
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		
<b>Состояние помещений пищеблока</b>				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		+		<i>и мот</i>
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		+		<i>испр</i>
Исправность систем водоотведения		+		<i>испр</i>
Исправность систем отопления		+		<i>испр</i>
Исправность систем освещения		+		<i>испр</i>
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влагозащитным исполнением		+		<i>и мот</i>
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		+		
Наличие моющих средств		+		<i>и мот</i>
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		+		
Наличие сертификатов на моющие средства		+		<i>и мот</i>
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		+		

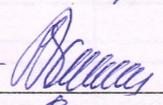
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		+		кух.-раб. Александр М
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		
Наличие графика уборки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

Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		+		да
Технологические карты приготовления блюд		+		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		
Журнал «С-витаминизации»		+		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>июл</u> месяц <u>20</u> г.		+		
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		+		есть
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм				не есть
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		есть
Журнал проведения генеральных уборок		+		есть

**В результате проверки установлено:**

Состояние пищеблока, безукоризненно. Работники пищеблока в полном объеме соблюдают санитарно-гигиенические требования. В пищеблоке соблюдены все санитарно-гигиенические требования. Работники пищеблока имеют медицинские книжки, прошедшие медосмотр и гигиеническое обучение. В пищеблоке отсутствуют посторонние предметы, гнойничковые заболевания и микротравмы. Работники пищеблока имеют медицинские книжки, прошедшие медосмотр и гигиеническое обучение. В пищеблоке отсутствуют посторонние предметы, гнойничковые заболевания и микротравмы. Работники пищеблока имеют медицинские книжки, прошедшие медосмотр и гигиеническое обучение.

**Подписи комиссии:**

Левченко А.А.   
 Рохилев С.А.   
 Маринич Е.А.   
 Кудрявцев Т.К.   
 Алексеев А.В.   
 Александров Н.Б. 

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