

АКТ мониторинга качества питания

Дата 04.02.26

№ 11

Организация образования КГУ «Гимназия имени К. Нуржанова»

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

Комиссия в составе:

директора Лещенко ИА, зам. директора Ш. В. Серрабалиева, зав. каф. хим. наук - Мартев С.А., зам. зав. каф. ИИ Фарисов С.А., зав. каф. химии Кандыбаев А.А., биологов Ш.К., Акимов Р.А.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		✓		исполн
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		✓		исполн
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		✓		состав.
Соблюдение графика работы столовой		✓		сблн
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		✓		есть
Организация питьевого режима		✓		нет проблем
Качество готовой продукции		✓		исполн
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		✓		✓
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		✓		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		✓		есть
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		✓		есть
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		✓		есть
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		✓		есть
Исправность систем водоотведения		✓		есть
Исправность систем отопления		✓		есть
Исправность систем освещения		✓		есть
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)		✓		есть
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)		✓		Арабсу
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		✓		центр.
Санитарное состояние		✓		усть
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		✓		и есть
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		✓		есть
Наличие ценников		✓		есть
Соблюдение условий хранения		✓		усть
Соблюдение условий и сроков реализации		✓		есть.
Санитарное состояние		✓		усть
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		✓		соблю

Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам	✓		есть
Технологические карты приготовления блюд	✓		есть
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов	✓		есть
Журнал «С-витаминизации»	✓		есть
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>февр</u> месяц <u>26</u> г.	✓		есть
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			нет
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока	✓		есть
Журнал проведения генеральных уборок	✓		есть

В результате проверки установлено:

*Самостоятельно-гигиенические нормы соблюдены. Внимательно
 следим за качеством поступающей продукции. Работники пищеблока
 имеют медицинские книжки, проходят медосмотры. Соблюдены все
 санитарные нормы. При выявлении нарушений принимаются
 меры по устранению. Сроки сокращения хранения соблюдены. Тщательное
 соблюдение санитарии. Санитария есть.*

Подписи комиссии:

Мещеряков В.В.
Маринова Е.В.
Мещеряков Н.В.
Кудряков А.К.
Акимов В.В.
Корнилов С.В.
Александров И.И.

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