

## АКТ мониторинга качества питания

Дата 26.02.20

№ 12

Организация образования КГУ «Гимназия имени К. Нуржанова»

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

Комиссия в составе:

Меликханов ДВ - директор гимназии, Марипов ДР - пред. Конс. Совета, Асеев И -  
пред. КС - председатель комиссии, Галиев РН - член Конс. Совета, Арсланов АВ, Виситов ДД, Кенжетов  
АК, Рахманов СД. зам дир по в.р.

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		+		уд.
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		соот.
Соблюдение графика работы столовой		+		есть
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		есть
Организация питьевого режима		+		есть
Качество готовой продукции		+		уд.
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		есть
Витаминизация блюда		+		есть
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не имеет
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				не имеет
<b>Организация приема пищи</b>				
Количество посадочных мест		+		84
Количество раковин для мытья рук		+		4

Наличие мыла		+		диф
Наличие сушилок		+		д. протект. Бух. по. 2011
Состояние мебели		+		~
Средства для обработки столов		+		имеют
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		фф
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		имеют
Санитарное состояние столовой		+		фф
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		имеют
<b>Состояние помещений пищеблока</b>				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		+		~
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		+		~
Исправность систем водоотведения		+		~
Исправность систем отопления		+		~
Исправность систем освещения		+		~
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влагозащитным исполнением		+		~
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		+		~
Наличие моющих средств		+		имеют
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+		фф
Соблюдение сроков хранения моющих средств		+		фф
Наличие сертификатов на моющие средства		+		имеют
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		+		имеют

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

Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		+		уз
Технологические карты приготовления блюд		+		н
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		и.и.и.и.
Журнал «С-витаминизации»		+		и.и.и.и.
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>февр</u> месяц <u>26</u> г.		+		и.и.и.и.
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		+		и.и.и.и.
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм				н и.и.и.и.
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		и.и.и.и.
Журнал проведения генеральных уборок		+		и.и.и.и.

**В результате проверки установлено:**

*Состояние соответствия условий питания в соответствии с требованиями коллективного договора, наличие санитарно-гигиенических условий в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологического надзора, соблюдение правил личной гигиены работников пищеблока, наличие санитарно-гигиенических условий в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологического надзора, наличие санитарно-гигиенических условий в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологического надзора, наличие санитарно-гигиенических условий в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологического надзора.*

**Подписи комиссии:**

*Мельников А.В.*  
*Меркулов С.В.*  
*Дарченко С.В.*  
*Киселев А.К.*  
*Викторов И.И.*  
*Акимов В.В.*  
*Александров И.Б.*

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