

АКТ мониторинга качества питания

Дата 09.04.20

№ 76

Организация образования КГУ «Гимназия имени К. Нуржанова»

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

Комиссия в составе:

директор школы Мамедова А.А., зам. дир. школы Ахмедов А.А.,
зам. дир. школы Мартаев С.В., зам. дир. школы Мамедов А.А., Кусе
ева А.А., Ахмедов А.А.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

| Показатель | Требуете | 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 | | | | |
| 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 | | + | | 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 | | + | | доп.м |
| Наличие сушилок | | + | | бур п.о.м. |
| Состояние мебели | | + | | уфп |
| Средства для обработки столов | | + | | и.м.м. |
| Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов | | + | | уфп. |
| Достаточность и наличие запасного комплекта посуды | | + | | и.м.м. |
| Санитарное состояние столовой | | + | | уф. |
| Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения) | | + | | и.м.м. |
| Состояние помещений пищеблока | | | | |
| Наличие вывески «Правила мытья посуды» | | + | | и.м.м. |
| Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей | | + | | исп. |
| Исправность систем водоотведения | | + | | исп. |
| Исправность систем отопления | | + | | исп. |
| Исправность систем освещения | | + | | исп. |
| Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влагозащитным исполнением | | + | | и.м.м. |
| Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды | | + | | и.м.м. |
| Наличие моющих средств | | + | | и.м.м. |
| Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде) | | + | | е.м.м. |
| Соблюдение сроков хранения моющих средств | | + | | собл. |
| Наличие сертификатов на моющие средства | | + | | и.м.м. |
| Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов | | + | | и.м.м. |

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

АКТ мониторинга качества питания

Дата 09.04.20

№ 76

Организация образования КГУ «Гимназия имени К. Нуржанова»

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

Комиссия в составе:

директор школы Мамбетов А.Т., зав. школьной столовой Н.Т. Мамбетов С.В., зав. школьной столовой А.Т. Мамбетов А.Т., зав. школьной столовой Н.Т.

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