

АКТ мониторинга качества питания

Дата 08.05.26

№ 17

Организация образования КГУ «Гимназия имени К. Нуржанова»

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

Комиссия в составе:

директора Мамаси ДД, преем. кон. совета Мариев Е.В. директор. Администрация ИБ, директор по БР Рахматов С.Д, главный инж. совета Рахматов А.А, бухгалтер ИБ, Ахметов Д.А

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		✓		соот.
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		✓		есть
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		✓		правильно
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		✓		89
Количество раковин для мытья рук		✓		4

Наличие мыла		✓		дожен мыть
Наличие сушилок		✓		до- мыть
Состояние мебели		✓		убр ть
Средства для обработки столов		✓		и мыть
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		✓		убр ть
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		✓		и мыть
Санитарное состояние столовой		✓		до мыть
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		✓		пр мыть
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		✓		и мыть
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		✓		и мыть
Исправность систем водоотведения		✓		и мыть
Исправность систем отопления		✓		и мыть
Исправность систем освещения		✓		и мыть
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влагозащитным исполнением		✓		и мыть
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		✓		и мыть
Наличие моющих средств		✓		и мыть
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		✓		и мыть
Соблюдение сроков хранения моющих средств		✓		и мыть
Наличие сертификатов на моющие средства		✓		и мыть
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		✓		и мыть

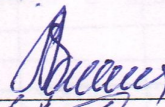
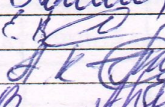
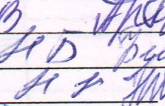
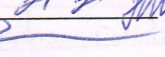
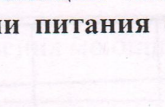
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		✓		имеет
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		✓		отсут.
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		✓		отсут.
Наличие графика уборки	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


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

В результате проверки установлено:

Состояние кухни, столовой, пищеблока, от которого зависит качество питания. Проверка показала, что в настоящее время в пищеблоке отсутствуют необходимые документы, подтверждающие соблюдение санитарных требований. Проверка показала, что в настоящее время в пищеблоке отсутствуют необходимые документы, подтверждающие соблюдение санитарных требований. Проверка показала, что в настоящее время в пищеблоке отсутствуют необходимые документы, подтверждающие соблюдение санитарных требований.

Подписи комиссии:

Мещеряков А. В. 
 Мещеряков А. В. 
 Мещеряков А. В. 
 Мещеряков А. В. 
 Мещеряков А. В. 

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