

АКТ мониторинга качества питания

Дата 13.10.2013

№ 2

Организация образования КГУ «Камыстинская общеобразовательная школа №1 отдела образования Камыстинского района»

Поставщик услуги (при наличии) ИП ГУДИАЛ

Комиссия в составе: Ордунова Н.И.

Лазукова Т.В.

Чайков С.В.

Хороши Н.И.

Андреевой Д.А.

Сидорова Т.А.

Мельникова Н.Ф.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требует ся	Соответст вует	Не соот- ветствует	Примеч ание
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		✓		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		✓		
Организация питьевого режима		✓		
Качество готовой продукции		✓		
Наличие контрольного блюда		✓		
Органолептические свойства приготовленной продукции		✓		
Соответствие технологической карте		✓		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		✓		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		✓		
Витаминизация блюда		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		не имеет		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		не имеет		
Организация приема пищи				

Количество посадочных мест		✓		
Количество раковин для мытья рук		✓		
Наличие мыла		✓		
Наличие сушилок		✓		
Состояние мебели		✓		
Средства для обработки столов		✓		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		✓		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		✓		
Санитарное состояние столовой		✓		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		✓		
Состояние помещений пищеблока				
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 влаго-защитным исполнением		✓		
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		✓		
Наличие моющих средств		✓		
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		✓		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		✓		
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		✓		

Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		✓		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		✓		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		✓		
Наличие графика уборки		✓		
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склады				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах				
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе		✓		
Соблюдение товарного соседства		✓		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		✓		
Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		✓		
Санитарное состояние складов		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		✓		
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования				
Наличие термометров		✓		
Соблюдение товарного соседства		✓		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		✓		

Санитарное состояние холодильного оборудования		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		✓		
Условия и правильность хранения суточных проб		✓		
Хлебный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		✓		
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		✓		
Санитарное состояние		✓		
Наличие запрещенных продуктов		✓		
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Исправность и состояние электрооборудования		✓		
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		✓		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		✓		
Санитарное состояние		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		не имеется		
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		✓		
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		✓		
Наличие ценников		✓		
Соблюдение условий хранения		✓		
Соблюдение условий и сроков реализации		✓		
Санитарное состояние		и		

Получение информации, документов и использование информации Банка и кредитов		✓		
Депозиты				
Депозиты с привлечением кредитных средств		✓		
Гарантирование депозитов на территории и за рубежом от депозиторов		✓		
Суррогатные депозиты и сертификаты		✓		
Средства размещения полученных кредитов		✓		
Дифференциальность полученных кредитов, кредитных ставок		✓		
Повышенное использование средств Банка		✓		
Кредитный рынок суррогатными видами кредитов и сертификатов		✓		
Курсы «С» и «С+»		✓		
Курсы привлекательный рынок средств Банка и привлечение средств		✓		
Получение информации и использование информации кредитных учреждений и <u> </u> <u> </u>		✓		
Получение данных о состоянии дел кредитных учреждений на работе в сети и о состоянии и привлечение информации и использование информации		✓		
Получение и размещение информации о кредитных участниках, привлечение информации и использование информации				10 11/11/11
Курсы с депозитом и привлечение средств кредитных учреждений		✓		
Курсы привлекательный рынок средств		✓		
Курсы привлекательный рынок средств кредитных учреждений		✓		
Курсы привлекательный рынок средств				
Получение информации о состоянии дел кредитных учреждений		✓		

