

АКТ мониторинга по организации питания

Дата 17.09.21.№ 1.Организация образования СОШ им. К. БекхоткинаПоставщик услуги (при наличии) Кейтерингбург.Комиссия в составе: членом по советуАбулгалиева А.С., Тажидинова Ш.Т. - классорчи кенге мушавирЖусупова А.А. - медрестраИсламбеков М.И. - ЗДЗР.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям	+	24.07.2019.		введен срок действия.
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки	+	+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню	+	+		
Соблюдение графика работы столовой	.	+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам	+	+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню	+	согл + утвержд. печать.		
Организация питьевого режима	+	+		
Качество готовой продукции				
Наличие контрольного блюда	+	-		
Органолептические свойства приготовленной продукции				
Соответствие технологической карте				
Контрольное взвешивание 10 порций	+	+		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо	+	+		
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо	+	+		

Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)	+	+		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)	+	+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)	+	+		
Витаминация блюда		есть. Ягоды чай с им.		
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		144.		
Количество раковин для мытья рук		5.		
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		+		
Состояние мебели		в норме.		
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)		написать ведра		
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		+		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		так, горяч вода по всему.		
Исправность систем водоотведения		+		

Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		+		
Санитарное состояние складов		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		<u>нет.</u>		
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		+		
Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+ моря.		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		<u>нет</u>		
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		моря.		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		<u>нет</u>		

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		+		
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		+		
Наличие сертификатов на моющие средства		+		
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		+		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		дезинфектора Кух.средств		
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, гидрометра на складе		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+	колбасы	

Мучной цех

Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		норм.		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		-		

Хлебный цех

Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		подписать маркер.		
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие запрещенных продуктов		нет		

Варочный цех

Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		исправно		
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		+		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		-		
Санитарное состояние		+		
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		есть.		

Хранение и использование яиц

Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		+		
Условия хранения яиц		+		

Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		+		
Средство для мытья яиц		?		
Наличие бактерицидной лампы		нет.		
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		есть утвержд.		
Наличие ценников		+		
Соблюдение условий хранения		+		
Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет.		
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		есть.		
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		есть.		
Сертификаты, декларации о соответствии		есть.		
Срок реализации поступившей продукции		соблюд.		
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		соотв.		
Технологические карты приготовления блюд		соотв.		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+ у меде.		
Журнал «С-витаминизации»		у меде.		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		у меде.		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ месяц _____ г.		?		

Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		+		
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		+ медосмотра.		
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		у меда.		
Журнал проведения генеральных уборок		ежедневно		
Журнал регистрации температурного режима холодильников		ежедневно		
Наличие программы производственного контроля				
Бытовая комната				
Наличие запасных комплектов специальной одежды		нет		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		нет		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		нет		
Душевая комната, санузел		санузел. +		
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		определено.		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		есть.		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		нет		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		есть.		
Наличие москитной сетки		есть.		
Итого				

В результате проверки установлено:

В наименее имеются сертификаты на продукты, соответствие перси и етеревн. илленю, соответствие продуктов техн. карте, в столовой нет запрещенной продукции, в пищеблоке чисто, холодильн. оборудование работает. Прейскурант цен утвердить совместно с директором школы. В книге жалоб и предложений замечаний нет.

Подписи комиссии:

Абукамова Асия Сериковна Абу
 Тахьяева Шоelman Тахьяевна Абу
 Мамедова Мусутова Д.А. Абу
 ДТЖМО Шакирова М.К. Шахань-
 Асанова М.А. Абу

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

Мамедова М.К.