

АКТ мониторинга по организации питания

Дата 24.02.2022

№ 9

Организация образования АТУ «СОШ №15 г.Тавризма»

Поставщик услуги (при наличии) ИП «Байрамкулова»

Комиссия в составе:

Шакировой Л.Р.

Капласовой Ф.А.

Аровой В.А.

Мусина М.К.

Кантешева В.В.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требует	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
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		+		
Организация питьевого режима				И.М.Р. Д.М.
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		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				отсут.
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				отсут.

Организация приема пищи

Количество посадочных мест		+		
Количество раковин для мытья рук		+		
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок				огромно, 8 ум. пом
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				
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 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 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)			+	

Овощной цех*отсут.*

Маркировка оборудования и инвентаря

Санитарное состояние

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов

Мучной цех*отсут.*

Маркировка оборудования и инвентаря

Санитарное состояние

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов

Хлебный цех*отсут.*

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

отсут.

Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой

+

Хранение и использование яиц*отсут.*

Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность

Условия хранения яиц

Средство для мытья яиц				
Средство для мытья яиц				
Наличие бактерицидной лампы				
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		+		
Наличие ценников		+		
Соблюдение условий хранения		+		
Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				отсут.
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания	+			
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт	+			
Сертификаты, декларации о соответствии		+		
Срок реализации поступившей продукции		+		
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		+		
Технологические карты приготовления блюд	+			
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		
Журнал «С-витаминизации»				
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		+		
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				отсут.
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		

Журнал регистрации температурного режима холодильников		+		
Наличие программы производственного контроля		+		
Бытовая комната				
Наличие запасных комплектов специальной одежды	+			
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды	+			
Душевая комната, санузел				отсут.
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		+		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		+		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки				отсут.
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.	+			
Наличие москитной сетки		+		по сезону
Итого	16	59	6.	

В результате проверки установлено:

Организация питания в школьной столовой на удовлетворительном уровне. Необходимо обеспечить наличие контр. блока и контр. взвешивание 10 порций - до 17.03.22; средств для обработки столов - до 17.03.22. Рекомендуется: документировать запасной комплект посуды, организовать отдушины и маркировку для хранения уборочного инвентаря до 17.03.22; обеспечить наличие и правильное использование посуды, графики уборки, условия хран. и сертификаты моющих, дезин. средств, доукомплектовать посуду, сертификаты, тех. карт, вершины.

Подписи комиссии:

Моженова Л. П. *Л. П. Моженова*
 Коробасова Т. К. *Т. К. Коробасова*
 Яровая В. А. *В. А. Яровая*
 Мурина Л. П. *Л. П. Мурина*
 Капителева В. В. *В. В. Капителева*

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