

АКТ мониторинга по организации питания

Дата 23.09.2022г.

№ 2

Организация образования РДШ, Соим. 15г. Павловог.

Поставщик услуги (при наличии) ИП, Байрамгулова

Комиссия в составе:

1. Руководитель Шакирова Н. М.

2. ЗРВР Конашова Б. К.

3. Медресаева Ярова В. А.

4. Члена попечит. совета Муслимова М. М.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	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				отсутствует
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)		+		
Витаминизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				отсутствует
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				отсутствует

Организация приема пищи

Количество посадочных мест			+		
Количество раковин для мытья рук			+		
Наличие мыла			+		
Наличие сушилок			+		наст. Взросл. п.
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)			+		

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		+		
Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах				<i>не провер.</i>
Санитарное состояние складов		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				<i>отсут.</i>
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				<i>отсут.</i>
Условия и правильность хранения суточных проб		+		
Мясной цех				
<i>отсут.</i>				
Маркировка оборудования и инвентаря				
Санитарное состояние				
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				

Овощной цех				
<i>Отсут.</i>				
Маркировка оборудования и инвентаря				
Санитарное состояние				
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				
Мучной цех				
<i>Отсут.</i>				
Маркировка оборудования и инвентаря				
Санитарное состояние				
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				
Хлебный цех				
<i>Отсут.</i>				
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				<i>Отсут.</i>
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		+		
Хранение и использование яиц				
<i>Отсут.</i>				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность				
Условия хранения яиц				




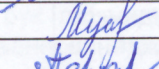
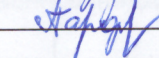
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц				
Средство для мытья яиц				
Наличие бактерицидной лампы				
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		+		
Наличие ценников		+		
Соблюдение условий хранения		+		
Соблюдение условий и сроков 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-витаминации»				не предст.
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		+		

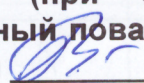
Журнал регистрации температурного режима холодильников		+		
Наличие программы производственного контроля		+		
Бытовая комната				
Наличие запасных комплектов специальной одежды		+		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды				не преруш.
Душевая комната, санузел				не преруш.
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				не преруш.
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		
Наличие москитной сетки		+		
Итого		85		

В результате проверки установлено:

Снижение питания в школьной столовой, состояние пищеблока, столовой не соответствует уровню.
Рекомендации: обеспечить постоянный количественный и качественный состав работников пищеблока.

Подписи комиссии:

Шаменова Н. А. 
 Капбасова Б. А. 
 Яровая В. А. 
 Мусина М. А. 
 Карженова Е. Ю. 

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