

АКТ мониторинга по организации питания

Дата 24.11.2022

№ 6

Организация образования ЖГУ, Сошн 15 г. Кавиогура

Поставщик услуги (при наличии) Ш. Байрамжурова

Комиссия в составе:

Макимова Н. Н. - председатель контрольной комиссии

Жалбаева Б. К. - зам. пред. контрольной комиссии

Члены контрольной комиссии:

Дробяз В. А., Мурсиев М. М.

Жаппиева В. В., Таргенова С. Ю., Елеусова О. В.

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		+		
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				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				вдоль пола
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				<i>отсут</i>
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				

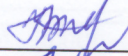

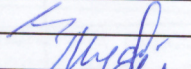
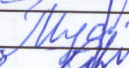

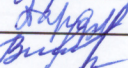
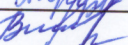
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц				
Средство для мытья яиц				
Наличие бактерицидной лампы				
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		+		
Наличие ценников		+		
Соблюдение условий хранения		+		
Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
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		+		

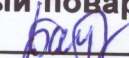
Журнал регистрации температурного режима холодильников					+
Наличие программы производственного контроля					+
Бытовая комната					
Наличие запасных комплектов специальной одежды					+
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников					+
Наличие шкафа для хранения специальной одежды					
Душевая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

В результате проверки установлено:

Считать уровень творческой организации питания в школьной столовой. Качество приготовляемых блюд и реализуемой буфетной продукции держат не соответствующим уровне; не состоялась контроле со стороны образовательной комиссии.

Подписи комиссии:

Шакенова Н. А. 
 Жаппасова Б. К. 
 Зрбая В. А. 
 Мусина М. М. 
 Рахметова В. В. 
 Парренова Е. Ю. 
 Елеусова О. В. 

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