

## АКТ мониторинга по организации питания

Дата 29.12.2022

№ 11

Организация образования УГУ. СОШ № 15 г. Тавлеорда

Поставщик услуги (при наличии) ИП «Табраширба»

Комиссия в составе:

Председатель контрольной комиссии - Шакинова К.М.

Зам. председателя контрольной комиссии - Забасова Б.И.

Члены контрольной комиссии:

Зрбаял А. Тюркюрова В.Э. Кунедо Т.А.

Киммож М.С. Тусеба Т.Б.

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)		+		
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		+		
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)		+		
<b>Состояние помещений пищеблока</b>				
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

не  
продум.

Санитарное состояние складов

не  
продум.

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов

отсут.

#### 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

отсут.

Условия и правильность хранения суточных проб

+

#### Мясной цех

отсут.

Маркировка оборудования и инвентаря

Санитарное состояние

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов

**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				
<b>Буфет</b>				
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				<i>отсут.</i>
<b>Документы</b>				
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»				<i>не присут.</i>
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				<i>отсут.</i>
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		

Журнал регистрации температурного режима холодильников		+		
Наличие программы производственного контроля		+		
<b>Бытовая комната</b>				
Наличие запасных комплектов специальной одежды		+		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды				отсут. не през.
Душевая комната, санузел				отсут. не през.
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 презент.
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		
Наличие москитной сетки		+		по сезону
<b>Итого</b>		85		

**В результате проверки установлено:**

Организация питания в школьной столовой и составе пищеблока, столовой, обсерватории не соответствует требованиям. Осуществляет поставку питания в школу и осуществляет организацию питания. Проводятся работы.

**Подписи комиссии:**

Иванова Г.И. [подпись]  
 Кондрасова В.И. [подпись]  
 Яровая В.А. [подпись]  
 Кимина Е.С. [подпись]  
 Табуринова В.Е. [подпись]  
 Кузнецов Т.А. [подпись]  
 Гусев Д.В. [подпись]

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