

## АКТ мониторинга по организации питания (бракеражная комиссия)

Дата: 3.05.2023г.

№ \_\_\_\_\_

Организация образования: «КГУ СОШ им. С. Торайгырова»

Поставщик услуги (при наличии): УП «Кашубская Н.А.»

Комиссия в составе:

Маслова С.Э., Андреева Т.А., Кутанова А.В.,  
Авченко Е.В., Ермаков К.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 использовать влажные)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминизация блюда		+		В меню не отмечено.
Наличие изготовления, реализация и использование запрещенных блюд и продуктов			-	Не обнаружено.
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием			-	Не обнаружено.
<b>Организация приема пищи</b>				
Количество посадочных мест		+		195 мест
Количество раковин для мытья рук		+		3 шт
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		+		3 шт
Состояние мебели		+		

Средства 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 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 емкости для сбора пищевых отходов		+		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		
<b>Овощной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов			-	не обнаружено
<b>Мучной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и инвентаря			-	не обнаружено
<b>Хлебный цех</b>				
Маркировка оборудования инвентаря		+		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		+		
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие запрещенных продуктов			-	не обнаружено
<b>Варочный цех</b>				
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			-	не обнаружено

Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		+		
<b>Хранение и использование яиц</b>				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		+		
Условия хранения яиц		+		
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		+		
Средство для мытья яиц		+		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		+		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		
<b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>				
<b>Склады</b>				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		+		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Хранение овощей в ларя, подтоварниках, в маркированных емкостях на поддонах		+		
Санитарное состояние складов		+		
Наличие изготовления, реализация и использование запрещенных блюд и продуктов			-	не обнаружено
<b>Холодильники</b>				
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			-	не обнаружено
Условия и правильность хранения суточных проб		+		
<b>Мясочный цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов			-	не обнаружено
Наличие бактерицидной лампы		+		
<b>Буфет</b>				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист), заверенный печатью и подписью		+		
Наличие ценников		+		
Соблюдение условий хранения		+		
Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарное состояние		+		

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов			—	не дано
<b>Документы</b>				
Договора с поставщиками продуктов		+		
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		+		
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		+		
Душевая комната, санузел		+		
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		+		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения		+		
Наличие москитной сетки		+		
<b>ИТОГО</b>				по списку

В результате проверки установлено:

Ежедневное меню соответствует перспектив-  
ному, санитарное состояние соответствует  
санкции, имеется все сертификаты качества  
на продукцию, просроченная продукция и не  
сезонные консервы. В столовой работает  
повар, все с сан книжками, дата последней  
проверки по качеству качества стирки  
выписка свежая. Взор взор соответствует,  
по меню, взор порован горячим. Имеется  
микроволновка, можно догреть.  
Провести обратить внимание на чистоту  
вытяжки (система вентиляции).

Подписи комиссии:

Руководитель школы:

Председатель род. комитета :

Председатель поп.совета:

Социальный педагог:

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

ОЗНАКОМЛЕН: \_\_\_\_\_ (подпись)



Метере С.Э.  
Кутанова А.В.  
Андреева М.В.  
Александров С.В.  
Темиская Е.Б.  
Айгожин Б.К.

Метере С.Э.

Андреева М.В.

Кутанова А.В.

Александров С.В.