

АКТ мониторинга по организации питания (бракеражная комиссия)

Дата: 16.04.2024

№ _____

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

Поставщик услуги (при наличии): _____

Комиссия в составе:

Антошкин Б.К.
Меренко Е.Б.
Кадыржанов А.К.

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)				не была функино сухие
Состояние разносов (запрещено использовать влажные)				
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализация и использование запрещенных блюд и продуктов		-		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		-		
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		189		
Количество раковин для мытья рук		3		
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		+		
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)		+		
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 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		+		
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов			+	
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализация использование запрещенных блюд и инвентаря			+	
Хлебный цех				
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			+	
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Наличие заземления, наличие резиновых ковров		+		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализация и использование запрещенных блюд и продуктов			+	

Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		+		
Хранение и использование яиц				
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		+		
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 ларя, подтоварниках, в маркированных емкостях на поддонах		+		
Санитарное состояние складов		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов			+	
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			+	
Условия и правильность хранения суточных проб		+		
Мясочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов			+	
Наличие бактерицидной лампы				
Буфет				
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			+	
Документы				
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			+	
Бытовая комната				
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			+	
ИТОГО				

В результате проверки установлено:

В течение всего периода проверки протек-
ли все необходимые мероприятия по контролю за качеством питания в кампусе
школы. Контроль за качеством питания осуществлялся в течение всего периода
с участием представителей администрации школы, родителей учащихся и
комиссии. В результате проверки установлено, что в кампусе школы
соблюдены все необходимые санитарно-гигиенические требования к организации
питания. В частности, в кампусе школы соблюдены все требования к организации
питания, предусмотренные действующими санитарными нормами и правилами.
В частности, в кампусе школы соблюдены все требования к организации
питания, предусмотренные действующими санитарными нормами и правилами.

Подписи комиссии:

Руководитель школы



Айгожин Б.К.

Председатель род.комитета

А. В. Кошумбаева, Кошумбаева

Председатель поп.совета

Мерметова С.В.

Социальный педагог:

А. Кошумбаева

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

ОЗНАКОМЛЕН:



(подпись)