

# АКТ мониторинга по организации питания (бракеражная комиссия)

Дата: 15.05.2024

№ \_\_\_\_\_

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

Поставщик услуги (при наличии): ИП Кошурбаев

Комиссия в составе:

Митомин Б.К. - директор СОШ им. Торайгырова  
Таммайтенова Н.К. - соуп. персон. закуп  
Мензере Е.У. - пред. поп. совета  
Саякмотов А.В. - представ. 2 В класса  
Бельяшова А.С. - представ. 9 А класса  
Сарбакасова Т.Б. - лаборант И/С

## 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)		+		сухие разносы
Правильность хранения столовых приборов (наличие касет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминизация блюда		+		В листе меню
Наличие изготовления, реализация и использование запрещенных блюд и продуктов			+	
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием			+	
<b>Организация приема пищи</b>				
Количество посадочных мест		+		198 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			+	
<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)		+		улучшено!
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			+	
<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			+	
Условия и правильность хранения суточных проб		+		<i>кетчупы, маркированы</i>
<b>Мясочный цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов			+	
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			+	
<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			+	просроч нет
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>				

В результате проверки установлено:

Заявленное меню соответствует перспективному. Контроль качества блюд восстановлен. Все ответственные проверены в отношении. Одна проверка сан. книжек, санитарных просроченных не обнаружено. Выявлены нарушения: светлая, темная сметана, сметана, параня кор. и т.д., в кухне много в кастрюлях в шкафах много имеется, все проверено, пропечено.

Столы чистые, в цехах порядок, в холодильниках все исправно. Товарное оформление.

Подписи комиссии:

Руководитель школы:



Айгожин Б.К.

Председатель род.комитета : 2Б



Самко Г.С

Председатель поп.совета: 6Б



Мельникова С.А

Председ. Р.А. Комитета



Бильбаева Н.

Социальный педагог:

М/с



Камалитдинова

Садуакасова Г.

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

ОЗНАКОМЛЕН (подпись)





Кошумбаева  
Нукен  
Алдажаровна