

АКТ мониторинга по организации питания (бракеражная комиссия)

Дата: 22.05.2024

№ _____

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

Поставщик услуги (при наличии): ЦП Кошубаева

Комиссия в составе:

Айтжанов Б.К. - директор СОШ им. Торайгырова
Камалимудина Н.К. - сов. педагог, завед.
Менсера С.Э. - пресе. поч. совета
Мамылов А. - пресе. ред. комитета
Самко Г.Е. - пресе. ред. комитета

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)		+		не выявлено нарушений.
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминизация блюд		+		
Наличие изготовления, реализация и использование запрещенных блюд и продуктов			+	не выявлено
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием			+	не выявлено
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		+		198 мест
Количество раковин для мытья рук		+		3 шт
Наличие мыла		+		?
Наличие сушилок		+		3 шт
Состояние мебели		+		

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов			+	на обн
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)			+	осмотрены
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				

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, 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 обмар
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			+	не обмар
Условия и правильность хранения суточных проб				
Мясочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов			+	не обмар
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		+		

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			+	не оформ
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации использование запрещенных блюд и инвентаря			+	не оформ
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			+	не оформ
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			+	не оформ

В результате проверки установлено:

Этикетное меню соответствует перечню
продуктов, указанных в меню. Контроль
за качество осуществляется. Проверка
цены - санитарные условия не нарушены
замечаний нет, в холодильнике товарное
сохранение соблюдается.
В меню переданы герметично, вкусные, люди
в столовой присутствуют. Цена комиссии
задавали интересующие их вопросы, которые
интересуют родителей и единственность
оригинальности всех документов. Все
вопросы решены! В основном не по казен-
ным ценам, а по рыночным ценам учеников -
не ест морковь, не ест морковь и т.д.

Подписи комиссии:

Руководитель школы:


Антошкин Б.К.

Председатель род. комитета:


Самойлова Г.

Председатель поп. совета:


Минеева С.

Предс. род. ком.


Мамыраева С.

Социальный педагог:


Камалова С.

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

ОЗНАКОМЛЕН:  (подпись)

