

АКТ мониторинга по организации питания

Дата 15.09.2021

№ 1

Организация образования УФУ. Сош. 15 г. Павлодара

Поставщик услуги (при наличии) ИП "Айзуренкова"

Комиссия в составе:

Шокиной Н. В.

Колбасовой Д. К.

Мусиной М. 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				индив. бут. вода
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		+		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		+		

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)	+			
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 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)	+			

Овощной цех

Маркировка оборудования и инвентаря	+			
Санитарное состояние	+			
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов	+			

Мучной цех

Маркировка оборудования и инвентаря				отсут
Санитарное состояние				отсут
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				отсут

Хлебный цех

Маркировка оборудования и инвентаря				отсут
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба				отсут
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба				отсут
Санитарное состояние				отсут
Наличие запрещенных продуктов				отсут

Варочный цех

Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Наличие заземления, наличие резиновых ковров		+		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации 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				отсут
Условия хранения яиц				отсут

Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц				отсут.
Средство для мытья яиц				отсут.
Наличие бактерицидной лампы				отсут.
Буфет				
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		+		
Документы				
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»	+			
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				не наб.
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				отсут.
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				отсут.
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		
Наличие москитной сетки		+		
Итого	47	48	4	

В результате проверки установлено:

Состояние столовой и пищеблока удовлетворительное. Рекомендации:

- 1) привести в порядок документацию*
- 2) пересмотреть, разработать перспективное меню согласно нормативам.*
- 3) при раскладке блюд соблюдать нормы (граммировку) согласно СанПиН.*

Подписи комиссии:

Шакенова З. З. [подпись]
Колбасова Ф. К. [подпись]
Мусина М. З. [подпись]

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