

## АКТ мониторинга по организации питания

Дата 12.11.2021

№ 5

Организация образования УЗУ «СОШ № 15 г. Павлодара»

Поставщик услуги (при наличии) УЗУ «Хирурги»

Комиссия в составе:

Шакировой Н. И.

Ханбасовой Д. А.

Бастимшиевой А. И.

Гусевой М. Б.

Мурзиной М. И.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечания
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				Испр РЭП
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				Испр ИТ
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				Запр Блю онд ИТ
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				ИТ онд



**Организация приема пищи**

Количество посадочных мест		+		
Количество раковин для мытья рук		+		
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок				исп Орн к
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)		+		
<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 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)	+			



Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды						+		
Наличие графика уборки						+		
<b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>								
<b>Склады</b>								
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах								при к-з поск
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе								при соб.
Соблюдение товарного соседства								при
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания								при
Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах								при
Санитарное состояние складов						+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов								отм
<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								отм
Условия и правильность хранения суточных проб						+		
<b>Мясной цех</b>								
Маркировка оборудования и инвентаря								отсу
Санитарное состояние								
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов								



**Овощной цех***отсутств.*

Маркировка оборудования и инвентаря

Санитарное состояние

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов

**Мучной цех***отсутств.*

Маркировка оборудования и инвентаря

Санитарное состояние

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов

**Хлебный цех***отсутств.*

Маркировка оборудования и 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 ковриков

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***отсутств.*

Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность

Условия хранения яиц

+

+

+

+

+

+

*отсутств.*



Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц				
Средство для мытья яиц				
Наличие бактерицидной лампы				
<b>Буфет</b>				
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				отсут
<b>Документы</b>				
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-витаминации»				пр. и не пр.
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				отсут
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		

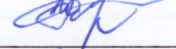
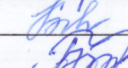
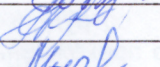
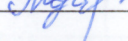



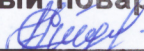
Журнал регистрации температурного режима холодильников		+		
Наличие программы производственного контроля		+		
<b>Бытовая комната</b>				
Наличие запасных комплектов специальной одежды		+		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		+		
Душевая комната, санузел				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		+		
<b>Итого</b>	<b>5</b>	<b>75</b>		

**В результате проверки установлено:**

Организация питания в школе на регулярном уровне. Необходимо привести в порядок журнал санитарно-эпидемиологического контроля бланк, оформить вернее каждую документацию соответственно за организацию питания из пищевого отдела.

**Подписи комиссии:**

Шакирова А. А.   
 Коробасова З. К.   
 Бастмишев Ф. Ф.   
 Гусев М. В.   
 Мерсиян С. С. 

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