

АКТ мониторинга по организации питания

Дата 28.04.2022

№ 11

Организация образования КГУ, СОШ № 15 г. Павлодара

Поставщик услуги (при наличии) ИП, Байрамкулова

Комиссия в составе:

Шаженовой Н.М.
Хонбасовой Д.К.
Яровой В.А.
Фотарь О.Н.

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				Буммил. 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)		+		
Витаминизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				отсут.
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				отсут.

Организация приема пищи

Количество посадочных мест		60+		
Количество раковин для мытья рук		+		
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок				шар. буль. по 1 шт.
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*отсут.*

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

Мучной цех*отсут.*

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

Хлебный цех*отсут.*

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				<i>отсут.</i>
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		+		

Хранение и использование яиц*отсут.*

Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность				
Условия хранения яиц				

Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды					+
Наличие графика уборки					+
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 ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах					не кредуц.
Санитарное состояние складов					+
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов					отсут.
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					отсут.
Условия и правильность хранения суточных проб					+
Мясной цех					
Маркировка оборудования и инвентаря					отсут.
Санитарное состояние					
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов					

Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц				
Средство для мытья яиц				
Наличие бактерицидной лампы				
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				Отсут.
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-витаминации»	+			
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	+			
Бытовая комната				
Наличие запасных комплектов специальной одежды		+		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды				не предусмотрено
Душевая комната, санузел				не предусмотрено
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				не предусмотрено
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		
Наличие москитной сетки		+		
Итого	4	81	0	

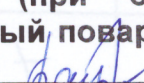
В результате проверки установлено:

Органические материалы в школе на хорошем уровне.
 Рекомендации: в компьютерной сфере для детей, педагогов
 лучше не использовать планшет, но можно использовать
 вместе первого блока планшет на самот, или выключить.
 До 15 мая 2022 года - устранить: 4 пункта по сроку
 не превышает.

Сформулировать необходимый пакет документов.

Подписи комиссии:

Маженов А.А. 
 Кабасова Б.К. 
 Зубова В.А. 
 Готарь О.Н. 
 ВС

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