

АКТ мониторинга по организации питания (бракеражная комиссия)

Дата 13.09.2022.

№ 1

Организация образования: ГУ «Средняя общеобразовательная школа №28»

Поставщик услуги(при наличии) \_\_ ИП «Кошумбаева Н.А.»

Комиссия в составе:

Ахмедов Б.К., Митера С.Е., Тимарова М.В.  
Камалитдинов Ф.Ф., Веронина И.Ф., Егленова А.Э.

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		+		по 3 порциям каждого блюда
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо		+		
Линия раздачи (мармиты) 2 блюда		+		
Линия раздачи (мармиты) 3 блюда (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		+		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминизация блюда			—	добавил в лимон к мармиту
Наличие изготовления, реализации и использования запрещенных блюд и продуктов		+		

Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		+		
<b>Организация приема пищи</b>				
Количество посадочных мест		+		195 мест
Количество раковин для мытья рук		+		3 шт
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		+		3 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)		+		
<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 емкости для сбора пищевых отходов		+		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		



Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		+		
<b>Организация приема пищи</b>				
Количество посадочных мест		+		195 мест
Количество раковин для мытья рук		+		3 шт
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		+		3 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)		+		
<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 емкости для сбора пищевых отходов		+		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		

Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		+			Самыеров ФТ-2Т
Соблюдение точности: - 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		+			
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гидрометра на складе		+			
Соблюдение товарного соседства		+			
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+			
Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных емкостях на поддонах		+			
Санитарное состояние складов		+			
Наличие изготовления, реализации 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		+			
<b>Мясной цех</b>					
Маркировка оборудования и инвентаря		+			
Санитарное состояние		+			
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+			



Овощной цех

Маркировка оборудования и инвентаря

+

Санитарное состояние

+

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов

+

Мучной цех

Маркировка оборудования и инвентаря

+

Санитарное состояние

+

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов

+

Хлебный цех

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

+

не вбн

Варочный цех

Маркировка оборудования и инвентаря

+

Исправность и состояние электрооборудования

+

Наличие заземления, наличие резиновых ковриков

+

Состояние механической вентиляции (вытяжки)

+

Слабая мощность

Санитарное состояние

+

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов

+

не испеку

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

+

хорошо

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		+		не реализу
<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-витаминизации»		-		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		+		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ месяц _____ г.		-		нет формы в санлиц
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		+		не в день выезда ↓
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 ( <u>специальных мест</u> ) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		+		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		
Наличие москитной сетки		+		по сезону исполн.
Итого				

В результате проверки установлено:  
 Ежедневное меню соответствует перспективному, санитарные условия соответствуют СанПиН, применяется все сертификаты качества на продукцию, проср. не допуск раздачи в столовой работникам сан. книжки имеются, так как раздают им же полную ликвидность.

Присланы комиссии:  
 директор совм. з.д. - Антощенко Б.К., пред. орг. раз. раб. - Мязова Н.В., пред. попеч. совета - Петрова С.Э., врач - Егоров А.Э.,  
 Сидорова Н.К. - Веронова И.Ф.

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

