

АКТ мониторинга по организации питания

Дата 13.10.2022

№ 3

Организация образования ГТУ «Сови» 15 в Тавлогора

Поставщик услуги (при наличии) ИП «Байрамкулова»

Комиссия в составе:

Шокецова Н.А.

Жанбаева Б.К.

Ярова В.А.

Тарденева Е.Ю.

Анисимов Н.П.

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				отсут.
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		+		
Количество раковин для мытья рук		+		
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок				Видеок. полотно
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)		+		

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, гидрометра на складе

+

Соблюдение товарного соседства

+

Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания

+

Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах

не предусмотрено

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

отсут.

Маркировка оборудования и инвентаря

Санитарное состояние

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов

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

отсут.

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

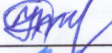




Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц				
Средство для мытья яиц				
Наличие бактерицидной лампы				
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		+		
Наличие ценников		+		
Соблюдение условий хранения		+		
Соблюдение условий и сроков 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»				не предст.
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		85		

В результате проверки установлено:

Организация питания в школах работает на хорошем уровне. Рекомендации и пожелание: уровень организации питания, качество приготовления блюд, ассортимент продукции продолжать держат на этом же уровне.
Привлечение мажорант 1 раз в месяц (достаточно)

Подписи комиссии:

Шаженов А.М. 
 Жамбасов Б.К. 
 Зрвая В.А. 
 Тардеева Е.Ю. 
 Анисимова Т.П. 

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