

## АКТ мониторинга по организации питания

Дата 01.12.2022

№ 7

Организация образования УТУ СОШ № 15 г. Тавриград

Поставщик услуги (при наличии) ИП "Байрашкунев"

Комиссия в составе:

Макинов Н. И. - председатель контрольно-ревизионной комиссии

Жанбасова Б. К. - зам. председ. контрольно-ревизионной комиссии

Члены контрольно-ревизионной комиссии: Мусина И. И.

Зрбая В. А., Митко С. В., Анисимов П. П., Елеусов А. В.,

Рамазанов И. С., Махметова Т. Т., Кобзева Н. Т., Аманжолов Д.

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		+		
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				Уман. Полит
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)		+		







**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				
<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-витаминизации»				не предл.
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			-	в манжетах не имеются
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		+		по сезону.
<b>Итого</b>	-	85	-	

**В результате проверки установлено:**

Организационно питаемся в школьной столовой ИТЭ Багратионовск считаем соответствующим требованиям организации питаемся. Составление пищеблока, обсерватории для детей удовлетворительны. Качество готовой продукции соответствует.

Рекомендации: 1 Уточнить и систематизировать документацию (сертификаты, договоры) 2. Обратить внимание на температурный режим готовки блюд (при необходимости розогреть). По 10. - исполняем в пер. 3 дня

**Подписи комиссии:**

Макинова Н.М.	Мурин М.Н.
Кенбасова З.Ж.	Елеусова О.В.
Яровик В.А.	Мамкина Т.Т.
Мухомов С.В.	Кобзева А.Т.
Анисимов Т.П.	Аманжолова Д.
Рамазанов Н.С.	

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