

### АКТ мониторинга по организации питания

Дата 18.10.2022.№ 2Организация образования КГУ «Самнит» г. ПавлодарПоставщик услуги (при наличии) ООО «Катеринбург»

Комиссия в составе:

Белоризова Р. М. - директор школы председатель  
Владимирова А. Р. - зав. каф. мед. член комиссии Писанова Е. В. - зав. каф. мед. член комиссии  
А. У. - зав. каф. мед. член комиссии Колесниченко В. Ч. - зав. каф. мед. член комиссии  
Климова Д. А. - член комиссии ч. 100

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)		+			
Витаминоизация блюда		+			
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		-			Отметка
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		-			Отметка
<b>Организация приема пищи</b>					
Количество посадочных мест			+ 180		
Количество раковин для мытья рук			+ 3		
Наличие мыла			+		
Наличие сушилок			+ 2		
Состояние мебели			+		удов
Средства для обработки столов			+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов			+		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды			+		
Санитарное состояние столовой			+		удов
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	+			собл
Наличие сертификатов на моющие средства	+			интернет
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			+	
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			+	
Санитарное состояние складов			+	Удов
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			+	Удов

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов	+	+		
<b>Овощной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря	+	+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
<b>Мучной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
<b>Хлебный цех</b>				
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		+		
<b>Варочный цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		+		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		+		
Санитарное состояние		+	+	Удобн

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		+		
<b>Хранение и использование яиц</b>				
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		-		отметь
<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»		+		
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		+		
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	+	-		
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		+		

Уборочный инвентарь, достаточность, наличие маркировки их					+
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки					+
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.					+
Наличие москитной сетки					+
Итого					

В результате проверки установлено:

Санитария питания соответствует сан. эпид. нормам.  
 Рекомендовано: подмести школьный двор.

Подписи комиссии:

Берузимова С. М. - *[подпись]*  
 Дидефасва А. Р. - *[подпись]*  
 Маджидов З. Ш. - *[подпись]*  
 Маджидов Б. У. - *[подпись]*  
 Кудимова Р. А. - *[подпись]*

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