

АКТ мониторинга по организации питания

Дата 20.12.2022

№ _____

Организация образования КСГУ СОИИ №29Поставщик услуги (при наличии) Ж.Х. Каримов

Комиссия в составе:

Беркушева Р.Р.М.В.З.И.И.В.В.И.И.В.М.В.З.И.И.В.В.И.

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)		+		

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		-		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		-		
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		200		
Количество раковин для мытья рук		2		
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		+		
Состояние мебели		удови		
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		удови		
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		+		

Соблюдение товарного соседства				+	
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания				+	
Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах				+	
Санитарное состояние складов				<i>улуч.</i>	
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				—	
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				—	
Условия и правильность хранения суточных проб				+	
Мясной цех					
Маркировка оборудования и инвентаря				+	
Санитарное состояние				<i>улуч.</i>	
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		уровни	
Мучной цех		-	
Маркировка оборудования и инвентаря			
Санитарное состояние		+	
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		уровни.	
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		уровни.	
Наличие запрещенных продуктов		-	
Варочный цех			
Маркировка оборудования и инвентаря			
Исправность и состояние электрооборудования		+	
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		+	
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		-	
Санитарное состояние		уровни.	
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		-	
Наличие условий для мытья и сушки рук			

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				+		
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				уфрм.		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				-		
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				—		

Журнал «С-витаминализации»			
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			
Бытовая комната			
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)		<i>уровни.</i>	
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки	+		
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:

Что работниками столовой проводится
 thorough санитарная работа на кухне -
 все и предметной посуды. Термометры -
 все в системе автоматического контроля
 при работе приборов, в том числе и
 для хранения еды.

Подписи комиссии:

Варшова Р. Р. Р. Р.
 Варшова Д. В. Р. Р.
 Варшова Д. В. Р. Р.

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