

АКТ мониторинга по организации питания

Дата 18.05.2023

№ _____

Организация образования ФБУ СРМ №9Поставщик услуги (при наличии) ООО "Жармак"

Комиссия в составе:

Айболдина М.Б. - социальный педагог
Гильмуханова А.П. - инспектор

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		<i>не выявлено</i>		<i>Сервисная белая</i>
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		-			
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			не работает		
Состояние мебели			удобна		
Средства для обработки столов			+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов			+		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды			+		
Санитарное состояние столовой			уд		
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		+		
Санитарное состояние складов		удов		
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		удов		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		—		
Условия и правильность хранения суточных проб		+		
Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		удов		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		—		
Овощной цех				

Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		удовле		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		—		
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		удовле		
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		удовле		
Наличие запрещенных продуктов		—		
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования				
Наличие заземления, наличие резиновых ковров		нету		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		—		
Санитарное состояние		удовле		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		—		
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

+

Наличие бактерицидной лампы

-

Буфет

Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью

Наличие ценников

+

Соблюдение условий хранения

удов.

Соблюдение условий и сроков реализации

+

Санитарное состояние

удов.

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

+

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.				
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)		yy		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		yy +		
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 соблюдены требования санитарных правил на кухне-ван и энергетической чистоты. Термосы обеспечены специальной санитарной одеждой. Имеется отдельное холодильное отделение для хранения продуктов, в том числе и для суточной пробы

Подписи комиссии:

Александрова А.И. З. Сереева

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