

АКТ мониторинга качества питания*

Дата 19.10.2016 г.

№ 2

Организация образования Уч-ще лиц №33 г. Табогара "

Поставщик услуги (при наличии) ИП "Байтменское" "

Комиссия в составе:

руководитель школы Токсанов А.А.
санитарный педагог Матаева Т.К.

Мониторинг столовой (пищеблока) по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта требованиям нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения		+		
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 запрещенных продуктов		не обнаружено.		
Соответствие технологической карте		соответствует.		
Контрольное взвешивание 10 порций				
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо, 2 блюдо		+		

Линия раздачи 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)				
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение столовых приборов ручками вверх)		+		
Витаминация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		
Использование охлажденной птицепродукции		+		
Наличие реализации несвязанных с питанием товаров		нет.		
Количество посадочных мест		62		
Организация приема пищи				
Время подачи блюд с момента приготовления		+		
Время подачи блюд с момента приготовления		+		
Количество раковин для мытья рук				
Наличие мыла		+		
Наличие одноразовых или электрополотенец		+		
Состояние мебели		удов.		
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		удов.		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		

Санитарное состояние столовой		узел		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		
Состояние помещений пищеблока				
Наличие инструкции «Правила мытья посуды»		+		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		+		
Исправность систем водоотведения		+		
Исправность систем отопления		+		
Исправность систем освещения		+		
Исправность систем вентиляции		+		
Наличие в производственных помещениях пищеблока, связанных с выделением влаги, светильников с влагозащитным исполнением.				
Наличие условий для мытья, обработки, хранения 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 и его соблюдение		имеется		
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудниками		+		

Соблюдение условий хранения продуктов

Склады

Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах.		+		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, психрометра на складе/температурный режим		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на пищевой продукции		+		
Хранение овощей в ларях, подтоварниках (в маркированных ёмкостях на поддонах)		+		
Санитарное состояние складов		удов.		

Холодильники

Маркировка о предназначении холодильного оборудования		+		
Наличие термометров		+		
Соблюдение товарного соседства		соблюд.		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		

Санитарное состояние холодильного оборудования		удовл.		
--	--	--------	--	--

Условия и правильность хранения суточных проб		+		
---	--	---	--	--

Мясной цех

Маркировка оборудования и инвентаря		+		
-------------------------------------	--	---	--	--

Санитарное состояние		удовл.		
----------------------	--	--------	--	--

Овощной цех

Маркировка оборудования и инвентаря		+		
-------------------------------------	--	---	--	--

Санитарное состояние		удовл.		
----------------------	--	--------	--	--

Мучной цех

Маркировка оборудования и инвентаря		+		
-------------------------------------	--	---	--	--

Санитарное состояние		удовл.		
----------------------	--	--------	--	--

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		удовл.		
----------------------	--	--------	--	--

Варочный цех

Маркировка оборудования и инвентаря		+		
-------------------------------------	--	---	--	--

Исправность и состояние электрооборудования		+		
---	--	---	--	--

Санитарное состояние		удовл.		
----------------------	--	--------	--	--

Хранение и использование яиц

Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность.		+		
---	--	---	--	--

Условия хранения яиц		соблюдо		
Маркированная емкость для мытья и обработки яиц		+		
Средство для мытья яиц		+		
Бактерицидная лампа		—		
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист), утвержденный организацией образования		+		
Наличие ценников		+		
Соблюдение условий хранения		+		
Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарное состояние		удовл.		
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		+		
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		—		
Сертификаты, декларации о соответствии пищевой продукции, товаросопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость		+		
Срок реализации поступившей продукции		соответ.		
Технологические карты приготовления блюд		+		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, согласно утвержденной форме		+		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, согласно утвержденной форме		+		

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		санузел		
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		соответ		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		+		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря,		+		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия		+		

для их хранения.				
Наличие москитной сетки		+		
Итого				

В результате проверки установлено:

Акт проверочной комиссией проведена проверка организации питания обучающихся. По результатам проверки нарушений не выявлено.

Подписи комиссии:

рук. комиссией Мехенов А. А.
 чл. комиссии Мухомов Т. К.

(подписи)

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги), в случае организации питания организацией образования - ответственное лицо ознакомлен *(подпись)* (подпись)

Примечание - *С учетом материально-технической базы пищеблоков (столовых объектов образования по инициативе Комиссии, Межведомственная экспертная группа может вносить изменения уточняющего характера в Акт мониторинга качества питания.