

АКТ проверки по организации питания

Дата 16.03.2023

№ 1.

Организация образования КГКП Лем-сар и 17.

Комиссия в составе : Мацуева М.К.

Ермолаева А.Б.

Косинова Р.С.

Гуреева А.В.

Показатель	Требуется	соответс вует	Не соот- ветствует	примеча ние
Наличие санитарного- эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованием		+		
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 группам		+		
Организация питьевого режима		+		
Наличие прайса на свободное меню		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие контрольного блюда		+		
Органолептическое свойства приготовленной продукции		+		
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо		+		
Линия раздачи (мармиты) 2 блюда		+		
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		+		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (аличие кассет и хранение ложек,вилоч ручками вверх)		+		
Витаминизация блюда		+		

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		не реализуется		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		нет.		
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		25		
Количество раковин для мытья рук		+		
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		+		
Состояние мебели		удовлет.		
Средство обработки столов		+		
Состояние столовой кухонной посуды, столовых приборов		+		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		имеется		
Санитарное состояние столовой		+		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		+		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		+		
Исправность систем водоотведения, термометра, гидрометра		+		
Исправность систем отопления		+		
Исправность систем освещения		+		
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влаго-защитным исполнением		+		
Наличие условия для мытья и обработки столовой посуды и отдельно кухонной посуды		+		
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+		
Наличие сертификатов на моющие средства		+		
Наличие емкости для сбора пищевых отходов		+		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		
Наличие моющих средств		+		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатывается и кто ответственный)		+		
Соблюдение поточности : -сбора «грязной» столовой посуды -процесса мытья и обработки -хранения чистой посуды		+		
Соблюдения товарного соседства		+		

Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		соблюдается		
Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных емкостях на поддонах		+		
Наличие графика уборки		+		
Санитарное состояние складов		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		+		
Наличие термометров		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдения сроков годности на продуктах питания		+		
Санитарное состояние холодильного оборудования		+		
Наличие изготовления, реализации и использования запрещенных блюд и продуктов		не реализуют		
Условия и правильность хранения суточных проб		+		
Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использования запрещенных блюд и продуктов		не реализуют		
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		удовл.		
Наличие изготовления, реализации и использования запрещенных блюд и продуктов		не реализуют		
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		удовл.		
Наличие изготовления, реализации и использования запрещенных блюд и продуктов		не реализуют		
Хлебный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хлеба		+		
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		+		
Санитарное состояние		удовл.		

Наличие запрещенных продуктов		нет		
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		+		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		+		
Санитарное состояние		удовлет		
Наличие изготовления, реализация и использования запрещенных блюд и продуктов		не реализуется		
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдения личной и производственной гигиены сотрудников столовой		+		
Склады				
Хранения сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		+		
Соблюдения температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе		+		
Соблюдения товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных емкостях на поддонах		+		
Санитарное состояние складов		удовл.		
Наличие изготовления, реализация и использования запрещенных блюд и продуктов		не реализуется		
Хранения и использования яиц				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		+		
Условия хранения яиц		+		
Средство для обработки яиц Средство для мытья яиц		+		
Наличие бактерицидной лампы		+		
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		+		
Уведомления (разрешения на перевозку продуктов) на автотранспорте		+		
Сертификаты, декларации о соответствии		+		
Срок реализации поступившей продукции, соответствии нормам		+		

Технологические карты приготовления блюд		+		
Доброкачественность поступившей продукции, соответствии нормам		+		
Бракеражный журнал скоропортящийся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		
Журнал «С-витаминизации»		+		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		+		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за месяц год		+		
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 «Здоровья» 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		+		
Душевая комната, санузел				отсутств.
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		+		
Уборочный инвентарь, их достаточность и наличие маркировки		+		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировка		+		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения		+		
Наличие москитной сетки		+		
ИТОГО		соотв		

В результате проверки установлено:

Соответствие требованиям
к организации питания
Единственное нет душевой
и отпр. сан узла.

Рек-но: продолжать соблюдать
нормы санитарного состояния кухни
организации питания.

Подписи комиссии:

Ермолаев	Евф	
Махулин		Мах
Куришев	Кури	
Косинов	Коси	

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

Ознакомлен (подпись)