

АКТ
от «*28*» *01* 20*15* года

проверки организации питания в МАОУ №180	
Наименование организации, обеспечивающей питание	ООО Школяр
Ф.И.О. заведующей производством	<i>Левина Д.С.</i>

Параметры контроля	Соответствие требованиям
Условия хранения и перевозки пищевой продукции:	
транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специально предназначенными транспортными средствами,	+
транспортные средства для перевозки пищевой продукции чистые (контроль - по наличию документов с отметкой о дате последней обработки - не более 1 месяца); внутренняя поверхность грузовых отделений выполнена из моющихся и нетоксичных материалов,	+
не допускается транспортировка продовольственных пищевых продуктов совместно с непродовольственными товарами, остро пахнущими и опасными веществами;	+
продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не контактируют друг с другом;	+
условия транспортировки (температура, влажность) соответствуют требованиям нормативной и технической документации на каждый вид пищевых продуктов (оценка по данным маркировки продукции - температура, влажность); скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки,	+
лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты и выполняющие их погрузку и выгрузку, используют санитарную одежду (халат, рукавицы и др.) и имеют личную медицинскую книжку	+
погрузка и разгрузка пищевых продуктов производится персоналом в чистой санитарной одежде;	+
при приеме скоропортящейся продукции проводится контроль за температурой, при которой транспортировалась продукция.) транспортная тара исправная чистая, продукция имеет маркировку в соответствии с нормативными документами имеется сопроводительная документация, подтверждающая происхождение, качество и безопасность продукции	+
Соблюдение условий хранения и сроков годности	+
Хранение согласно классификации	+
Исправность холодильных камер	+
Наличие термометров (психрометров) для контроля за соблюдением условий хранения;	+
Регистрация результатов контроля (в режиме не менее 1 раз в сутки) в журнале;	+
соблюдение правила товарного соседства, нормы складирования, сроков годности и условий хранения;	+
Технологический процесс и готовая кулинарная продукция:	
наличие на каждое кулинарное изделие, блюдо утвержденных технико-технологических карт (ТТК, ТК, ТУ, ТИ и др.) и их соответствие НД (рецептура, закладка, показатели качества и безопасности, технология изготовления).	+
Контроль за выполнением технологии приготовления кулинарных изделий и блюд:	
соблюдение рецептур по закладке и технологии приготовления в соответствии с технико-технологической картой;	<i>соблюдается</i>
соблюдение правил обработки, подготовки сырья и условий хранения обработанных пищевых продуктов, в том числе;	
соблюдение правил обработки мяса	<i>во всем помещении</i>
соблюдение требований по обработке сырых овощей и зелени, предназначенных для приготовления холодных закусок без термической обработки, с целью профилактики гельминтозов	+
исключение из меню салатов из сырых овощей после 1 марта;	-
соблюдение требований к высоте слоя, температуры и времени выпекания запеканок и омлетов	+
Контроль за соблюдением условий и сроков хранения готовой пищи и ее раздачей:	

готовые первые и вторые блюда с момента приготовления до отпуска находятся на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления;	+
для питания обучающихся горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче имеют температуру не ниже 75 град. С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 град. С, холодные супы, напитки - не выше 14 град. С;	+
готовые к употреблению блюда из сырых овощей хранятся в холодильнике при температуре 4 +/- 2 град. С не более 30 минут;	+
свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи;	+
изготовление салатов и их заправка осуществляются непосредственно перед раздачей, незаправленные салаты хранятся не более 3 часов при температуре плюс 4 +/- 2 град. С; хранение заправленных салатов не допускается;	+
использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд заменен на лимонную кислоту;	+
сервировка столов и порционирование блюд осуществляется с использованием одноразовых перчаток	<i>перчатки достаточны</i>
Контроль за проведением бракеража готовой пищи:	
- выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3 человек;	+
результаты контроля регистрируются в журнале бракеража	+
Контроль за отбором и условиями хранения суточных проб готовой пищи:	
суточная проба готовой продукции отбирается непосредственно после приготовления пищи (все готовые блюда) в объеме: порционные блюда - в полном объеме, холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (треть блюда) - в количестве не менее 100 г; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции);	+
пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 град. С; посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора	+
Выбор последовательности и точности технологических операций:	
расположение производственных помещений предусматривает последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды;	+
Содержание производственных помещений, оборудования и инвентаря:	
устройство и содержание помещений:	
соблюдение требований по внутренней отделке помещений (высота отделки плиткой не менее 1,7, влагостойкие материалы и т.д.), своевременному проведению ремонтных работ (по мере необходимости, но не реже 1 раза в год);	+
водоснабжение и канализование:	
ко всем моечным ваннам и производственным раковинам к технологическому оборудованию подведена холодная и горячая вода;	+
все производственные цеха оборудованы раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со смесителями, конструкция которых исключает повторное загрязнение рук после мытья;	+
резервные автономные устройства горячего водоснабжения с разводкой по системе отвечают требованиям соответствующих санитарных правил;	+
температура горячей воды в точке разбора не ниже 65 град. С;	+
производственное оборудование и моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки;	+
оборудование и инвентарь:	
достаточность оборудования и инвентаря, его состояние;	<i>достаточны, исправное</i>
посуда с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью не используются;	<i>проверяется ежедневно, брак эти маркируется</i>
технологическое оборудование размещается так, чтобы обеспечивать свободный доступ к нему;	+
при работе технологического оборудования исключается возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов;	+

кухонная посуда, столы, технологическое оборудование промаркированы и используются по назначению,	+
разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку	+
разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции хранится раздельно;	+
Соблюдение работниками правил личной гигиены, медосмотры, гигиеническое обучение	
наличие у персонала пищеблоков личных медицинских книжек с отметками о прохождении медицинских осмотров, обследований и исследований;	+
Гигиеническое обучение и аттестация: для организаторов питания в школах, учреждениях начального и среднего профессионального образования - не реже 1 раза в год;	+
Вакцинация: работники образовательных организаций привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок;	+
Ежедневные осмотры перед началом работы: ежедневно перед началом работы проводится опрос персонала на наличие дисфункции со стороны желудочно-кишечного тракта и осмотр работников, связанных с приготвлением и раздачей пищи, результаты заносятся в журнал здоровья и осмотра;	+
не допускаются к работе на пищеблоке и к накрыванию на столы лица с ангиной, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания;	+
Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом пищеблока;	+
Контроль за хранением и утилизацией пищевых отходов.	
Отходы в соответствии с категорией раздельно помещены в промаркированные, находящиеся в исправном состоянии и используемые исключительно для сбора и хранения таких отходов и мусора, закрываемые емкости.	+
Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается и промывается, способы обработки емкостей изложены в п.13.18 СанПиН 2.4.5.2409-08 и п. 5.20 СанПиН 2.4.5.2409-08.	+
Проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации:	
наличие уборочного инвентаря по группам помещений:	
для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, а также туалетов выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки;	+
инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную окраску и хранится отдельно;	красная
по окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте;	+
выделение персонала для уборки помещений:	
уборка рабочих мест проводится работниками на рабочем месте;	+
уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится уборщицами;	+
для уборки туалетов выделяется специальный персонал;	+
наличие инструкций по правилам мытья и дезинфекции, Инструкций по использованию и приготовлению рабочих растворов моющих и дезердеств;	+
текущая уборка проводится постоянно по мере необходимости;	+
влажная уборка - ежедневно в производственных цехах с применением моющих и в конце дня дезинфицирующих средств;	+
генеральная уборка - один раз в месяц во всех помещениях, с использованием моющих средств и последующей дезинфекцией;	+
Дезинфекция оборудования, инвентаря, всей столовой посуды и столовых приборов	

проводится в соответствии с профильными СанПиН, дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.	+
наличие и соблюдение инструкций по дезинфекции на рабочих местах (соблюдение порядка разведения, концентрации, условий и сроков хранения рабочих растворов дезинфицирующих средств и их применение на местах);	+
используются только дезинфицирующие средства, разрешенные органами и учреждениями государственной службы в установленном порядке;	+
хранение дезинфицирующих средств организовано в специально отведенных местах в таре изготовителя;	+
наличие в запасе достаточного количества дезинфицирующих средств	+
Контроль за соблюдением требований санитарных правил мытья столовой и кухонной посуды и разделочного инвентаря:	
а) при механической мойке посуды на специализированных моечных машинах:	
соблюдение прилагающейся инструкции по эксплуатации моечной машины;	+
наличие моющего средства;	+
исправность оборудования;	+
б) при мытье посуды ручным способом:	
наличие инструкции по мытью посуды используемым в данный момент моющим средством;	+
наличие мерной емкости для дозирования моющего средства;	+
наличие разметки литража в моечных ваннах;	+
соблюдение порядка обработки посуды и инвентаря;	+
соблюдение температуры воды в моечных ваннах (не ниже 40 град. С при мытье посуды, не менее 65 град. С при ополаскивании посуды);	+
прокаливание столовых приборов при необходимости;	+
хранение столовых приборов в металлических кассетах ручками вверх;	+
обеспечение качественного мытья посуды и механического оборудования (мясорубки, противочные машины) и т.д.;	+
Контроль за организацией питьевого режима:	
питьевой режим организуется в следующих формах:	
питьевые фонтанчики	+

Предложения: *Медицинские средства пострешной, Фиксировать составили акт о готовности пищеблока к работе.*

Подпись ответственного за питание: _____ Ф.И.О. *И.И. Ушаков*
 Подпись мед. работника: _____ Ф.И.О. *В.В. Ушаков*
 Подпись зав. производством: _____ Ф.И.О. *В.В. Ушаков*
 Подпись диспетчера по питанию: _____ Ф.И.О. *И.И. Ушаков*