

АКТ

проведения мониторинга оценки состояния пищеблока

Дата проведения мониторинга: «04» марта 2021 года

Время проведения мониторинга: 10 ч. 00 мин.

Место проведения мониторинга: РУМО Думовское с/п ш. Ж.Н. Думова

Специалист по контролю, надзору за качеством питания: Фришнова Юлия Юрьевна - АЗССТ.

Ответственное лицо за организацию питания в ОУ: Суфеева Тамара Викторовна - с/пш. Курное

Размещение и планировка	
Тип пищеблока:	Пищевых имеет несколько отделений цехов: мясо-рыбный, кондитерский, цех нарезки хлеба и индивидуальной продукции. Есть отдельные комнаты: котельная, для стирки/уборки, мойки
- базовая (сырьевая) столовая	Столовая договорная, работает на еду.
- столовая-договорная, работающая на п/ф	
- буфет-раздаточная.	
Предусмотрены ли в блоке, работающей на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах:	
- овощные цеха первичной и вторичной обработки;	Овощной цех совмещен с мясо-рыбным цехом.
- мясо-рыбный цех;	+ в помилке размещен
- помещение для обработки яиц;	Участков нет в мясном цехе / есть: отдельные
- набор помещений и оборудование для приготовления кулинарной продукции и её реализации мучной цех (кулинарный цех);	Цех нарезки хлеба / кондитерский цех.
- холодный и горячий цеха?	+

Наличие личных медицинских книжек	Верхушенин книги по качеству сотрудников.
Наличие графиков прохождения медицинских осмотров	Вещи для сотрудников пищеблока
Заполнение журналов: 1. Журнал бракеража готовой продукции. 2. Журнал бракеража скоропортящейся продукции. 3. Журнал учета состояния здоровья работников пищеблока. 4. Гигиенический журнал. 5. Перспективное меню, ежедневное меню, технологические карты. 6. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 7. Журнал витаминизации протеевых блюд. 8. Медицинские книжки работников пищеблока. 9. Журнал регистрации входного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работы. 10. Ассортиментный перечень блюд и изделий пищеблока. 11. Журнал контроля за работой технологического и холодильного оборудования. 12. Журнал учета аварийных ситуаций (на системах энергоснабжения, водоснабжения, канализации). 13. Анализ выполнения натуральных норм продуктов питания по накопительной ведомости. 14. Проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП?	заполняется вручную. заполняется вручную. заполняется вручную. заполняется вручную. ТМК, АВОСТ Сохасно Стануару. выданы в количестве + + + заполняется ежедневно на пищеблоке нет - не ведется.

Наличие ветеринарных свидетельств, сертификатов, ярлыков продукта с наименованием, датой производства и сроками годности	Сопоставляют поставившие процедуры
Соблюдение правил хранения, наличие психрометра (гигрометра) и термометра в складских помещениях	Термометры, гигрометры в складах находящихся ест.
Соблюдение сроков реализации	+
Чистота холодильного оборудования. Отсутствие наледи	Видимое оборудование чистое, наледь отсут - ест
Наличие термометра в холодильном оборудовании. Соблюдение температурного режима	+
Использование холодильного оборудования согласно маркировки	+
Отсутствие продуктов в блодах, которые не допускаются для реализации	+
Производственные цеха	
Использование разделочного инвентаря, столов, кухонной посуды согласно маркировки	+
Требования к кухонному инвентарю и маркировке	+
Моечное отделение	
Наличие инструкций о правилах мытья посуды	+
Наименование дезинфицирующих средств	Жидко 2, Акелфа М,

<p>Соблюдение правил мытья в соответствии с инструкцией, качество мытья посуды</p> <p>Соблюдение правил хранения чистой посуды</p> <p>Наличие моющих и дез. средств, мерных ёмкостей</p> <p>Наличие маркировки объёмной вместимости на мочечных ваннах</p> <p>Наличие ёмкостей для хранения чистой и отработанной ветоши</p> <p>Сбор пищевых отходов</p>	<p><i>Соблюдается</i></p> <p><i>+</i></p> <p><i>+</i></p> <p><i>+</i></p> <p><i>+</i></p> <p><i>В спец. ёмкости (процедуры)</i></p>
<p>Хранение продукции</p>	
<p>Соблюдение правил хранения продуктов по видам</p> <p>Соблюдение товарного соседства в холодильных камерах/холодильниках</p> <p>Соблюдаются ли требования безопасности к процессам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изготовления пищевой продукции; - хранения пищевой продукции; - реализации пищевой продукции; - утилизации пищевой продукции? 	<p><i>+</i></p> <p><i>Товарное соседство соблюдается</i></p> <p><i>+</i></p> <p><i>Качество готовой продукции не ухудшается</i></p> <p><i>+</i></p> <p><i>+</i></p>

Обработка яиц

Обработка яиц
 - Наличие инструкции по обработке яиц

Обработка яиц проводится с применением моющих средств в ёмкостях.

Раздача готовых блюд

Соблюдение температуры готового блюда при раздаче

- горячие блюда (супы, соусы, напитки) - не ниже 75 °С;
- вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С;
- холодные супы, напитки - не выше 14 °С?

Соблюдение сроков хранения готовой пищи

Соблюдение технологии приготовления

Санитарное состояние линии раздачи

Соблюдения правил транспортировки готовых блюд

Упаковка готовых блюд по требованию
 В соответствии с ТК,
 Упаковка готовых блюд

Требования к соблюдению личной гигиены

Соблюдение правил личной гигиены

Требования к соблюдению личной гигиены

Наличие санитарной спецодежды, соблюдения правил личной и профессиональной гигиены

Оборудованы ли производственные помещения:

- раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды;

- моющими средствами для мытья рук;	+
- устройствами для вытирания и/или сушки рук;	+
- туалетами с раковинами для мытья рук;	+
- вешалками для специальной (рабочей) одежды перед входом в тамбур туалета?	+
Соблюдение правил верхней и санитарной одежды	+
Соблюдается ли запрет на прием пищи персоналом на рабочем месте?	<i>Да, соблюдается</i>
Наличие суточных проб	
Наличие суточных проб	+
Хранение суточных проб	+
Соблюдение правил технологии приготовления	
Отсутствие пересечения технологических процессов	<i>Технологические процессы разделены</i>
Соблюдение правил первичной обработки	+
Требования к санитарному содержанию производственных помещений	
Качество проведения ежедневной и еженедельной уборки производственных помещений, график проведения генеральной уборки	+
Обеспечена ли защита от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых	<i>Насекомые / Грызуны отсутствуют</i>
Наличие/отсутствие грызунов и насекомых	
Чистота санузла, наличие мыла, туалетной бумаги	+

Наличие маркированного уборочного инвентаря, сигнального ярлыка на ветоши	+
Сбор мусора и пищевых отходов	
Обеспечены ли условия для сбора мусора и пищевых отходов:	
- по их сбору в отдельные контейнеры с крышками или в другие специальные закрытые конструкции;	Закрытые ёмкости.
- по соблюдению санитарных разрывов от места сбора мусора организации до жилых домов, площадок для игр и отдыха;	+
- по своевременности вывоза мусора;	2 раза в неделю / вручную отвозят по /
- по выделению места для мытья тары для пищевых отходов;	+
- по проведению дезинфекции емкостей и площадок?	+

Ответственный за содержание : Начальник
 Ответственный за содержание : Е.Н. Еременкова Е.Н.
 Директор школы : Л.В. Данилина Л.В.
 Директор ООО "Традиционная" : И.В. Железнина И.В.
 Социальный куратор : С.В. Сидорова С.В.