

Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		-	нет.	запрещен.
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием			нет.	продукты.
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		66.		
Количество раковин для мытья рук		4		
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		+		
Состояние мебели		нет.		
Средства для обработки столов		дез.сред. 0,015%		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		собс. инст. инст.		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		есть.		
Санитарное состояние столовой		инст.		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		инст.		
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		+		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		+		
Исправность систем водоотведения		+		

Исправность систем отопления		норм		
Исправность систем освещения		норм.		
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влаго-защитным исполнением		собл.		
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		есть		
Наличие моющих средств		есть.		
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		есть.		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		есть		
Наличие сертификатов на моющие средства		есть		
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		есть.		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		-		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		Мейрамов дежур.		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		есть		
Наличие графика уборки		есть		
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		+		
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		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Условия и правильность хранения суточных проб		+		
Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		
Овощной цех				

Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		—		
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря				
Санитарное состояние				
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		+		
Наличие запрещенных продуктов		+		
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		+		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		+		
Санитарное состояние		+		
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				
Средства для мытья яиц		+		
Наличие бактерицидной лампы		+		
Буфет		+		
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (драйс-лист) заверенный печатью или подписью		-		
Наличие ценников		-		
Соблюдение условий хранения		-		
Соблюдение условий и сроков реализации		-		
Санитарное состояние		-		
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		+		
Доброкачествоность поступившей продукции, соответствие нормам		+		
Технологические карты приготовления блюд		+		

Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		
Журнал «С-витаминации»		+		
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)		+		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		+		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		+		

Наличие дефилирующих средств, сопроводительных документов. Условия для хранения.		+		
Наличие москитной сетки		+		
Итого				

Акт составлен в 9 ч.15 мин

В результате проверки установлено:

Составили настоящий акт о проверке качественного приготовления пищи в школьной столовой, При проверке выяснилось, что норма закладки продуктов в приготовлении вторых блюд выдержана, качество приготовления блюд соответствует предъявляемым требованиям, соответствует предъявляемым требованиям, продукты хранятся правильно, замечаний нет.

Председатель комиссии:

Е.В. Мамычева

Секретарь мониторинговой комиссии:

Заместитель директора по ВР:

Завхоз

Председатель профсоюзного комитета:

Медицинский работник:

Председатель родительского комитета:

Повар – бригадир:

В.Г. Гордт
М.Ф. Кононенко
С.А. Павельев
В.В. Долматов
Н.В. Борсук
О.Ф. Гарвардт
К.А. Мейрамова