

АКТ бракеражной комиссии (комиссии по мониторингу качества питания)

Дата _____

№ _____

Организация образования _____

Поставщик услуги (при наличии) _____

Комиссия в составе:

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

| Показатель | Требуется | Соответствует | Не соответствует | Примечание |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------|------------------|------------|
| Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям | | | | |
| 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 контрольного блюда | | | | |
| Органолептические свойства приготовленной продукции | | | | |
| Соответствие технологической карте | | | | |
| Контрольное взвешивание 10 порций | | | | |
| Состояние разносов (запрещено использование влажных) | | | | |
| Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх) | | | | |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | | | |
| Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием | | | | |
| Индекс несъедаемости | | | | |
| Организация приема пищи | | | | |
| Время подачи блюд с момента приготовления | | | | |

| | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
| Количество посадочных мест | | | | |
| Количество раковин для мытья рук | | | | |
| Наличие мыла | | | | |
| Наличие сушилок | | | | |
| Состояние мебели | | | | |
| Средства для обработки столов | | | | |
| Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов | | | | |
| Достаточность и наличие запасного комплекта посуды | | | | |
| 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 | | | | |
| Исправность систем отопления | | | | |
| Исправность систем освещения | | | | |
| Исправность систем вентиляции | | | | |
| Наличие условий для мытья и обработки 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 | | | | |
| Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды | | | | |

| | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
| -процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды | | | | |
| Наличие графика уборки | | | | |
| 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 | | | | |
| Холодильники | | | | |
| Маркировка о предназначении холодильного оборудования | | | | |
| Наличие термометров | | | | |
| Соблюдение товарного соседства | | | | |
| Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания | | | | |
| Санитарное состояние холодильного оборудования | | | | |
| Условия и правильность хранения суточных проб | | | | |
| Мясной цех | | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря | | | | |
| Санитарное состояние | | | | |
| Овощной цех | | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря | | | | |
| Санитарное состояние | | | | |

| | | | | |
|-------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
| Мучной цех | | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря | | | | |
| Санитарное состояние | | | | |
| 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 | | | | |
| Варочный цех | | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря | | | | |
| Исправность и состояние электрооборудования | | | | |
| Санитарное состояние | | | | |
| Хранение и использование яиц | | | | |
| Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность | | | | |
| Условия хранения яиц | | | | |
| Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц | | | | |
| Средство для мытья яиц | | | | |
| Наличие бактерицидной лампы | | | | |
| Буфет | | | | |
| Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) | | | | |
| Наличие ценников | | | | |
| Соблюдение условий хранения | | | | |
| Соблюдение условий и сроков реализации | | | | |
| Санитарное состояние | | | | |

| Документы | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
| Договора с поставщиками продуктов питания | | | | |
| Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт | | | | |
| Сертификаты, декларации о соответствии пищевой продукции, товаросопроводительные документы. | | | | |
| Срок реализации поступившей продукции | | | | |
| Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам | | | | |
| Технологические карты приготовления блюд | | | | |
| Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов | | | | |
| Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий | | | | |
| Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за ____ месяц ____ г. | | | | |
| Журнал подсчета пищевой и энергетической ценности пищевых рационов; | | | | |
| Журнал результатов осмотра работников пищеблока; | | | | |
| Журнал учета температур холодильного оборудования; | | | | |
| Журнал учета работы бактерицидной лампы; | | | | |
| Журнал учета и контроля проведения генеральной уборки пищеблока; | | | | |
| Журнал возврата и замены готовой пищевой продукции. | | | | |
| 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 | | | | |

| | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
| 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 дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения. | | | | |
| Наличие москитной сетки | | | | |
| Итого | | | | |

В результате проверки установлено:

[illegible]

Подписи комиссии:

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