

21.04.21

(дата проверки)

Акт проверки пищеблока в общеобразовательной школе

1. Условия хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции:

Транспортировка и приемка пищевой продукции.

- 1) Специально оборудованным транспортом да нет
- 2) Состояние транспортного средства: чистое/грязное (нужное подчеркнуть)
- 3) Отметка в документах о дате последней дезинфекции транспортного средства _____ (вписать дату обработки)

* Примечание: не реже 1 раза в месяц спец. транспортное средство должно подвергаться дезинфекции с отметкой о дате проведения в документах.

- 4) Соответствие условий транспортировки данным маркировки продукции (температура, влажность) соотв.
- 5) Доставка скоропортящихся продуктов:
охлаждаемым транспортом/ не соответствует требованиям (нужное подчеркнуть)

Требования к персоналу, сопровождающему пищевые продукты.

- 1) Наличие санитарной одежды есть
- 2) Наличие санитарной книжки в офисе

Требования к продукции.

- 1) Температура транспортировки скоропортящихся продуктов _____
* Примечание: По наличию отметки в товарно-транспортных документах о температуре в момент отгрузки и по датчику в транспорте
- 2) Соответствие кол-ва поставляемого «скоропорта» объемам работающего в ДОО холодильного оборудования _____
- 3) Транспортная тара: чистая/ грязная (нужное подчеркнуть)
- 4) Соответствие маркировки транспортной тары нормативным документам:
 - наименование пищевой продукции – указано/ не указано (нужное подчеркнуть)
 - кол-во пищевой продукции – указано/ не указано
 - дата изготовления - указано/ не указано
 - срок годности - указано/ не указано
 - условия хранения - указано/ не указано
 - номер партии - указано/ не указано

- наименование и место нахождение производителя - указано/ не указано
- 5) Наличие сопроводительной документации:
- товарно-транспортная накладная – имеется/ не имеется (нужное подчеркнуть)
 - копия декларации о соответствии (с рег.номером, сроком действия, наименованием зарегистрировавшего органа) - имеется/ не имеется
 - оригинал документа о проведении сан-вет. экспертизы – _____
имеется/ не имеется
- 6) Целостность упаковки: не нарушена/ нарушена
- 7) Органолептика (внешний вид, цвет, запах, вкус):
удовл./неудовл. _____
- 8) сохранность маркировочных ярлыков до окончания срока реализации продукции _____ да _____ нет

Достоверность сведений из накладной о документах, подтверждающих качество продукции достоверны/ не достоверны (нужное подчеркнуть)

!!!Обязательно проверять на сайте fsa.gov.ru (доступ открыт для всех)

Условия хранения продовольственного сырья и пищевой продукции.

- 1) Соблюдение на пищеблоке условий хранения и сроков годности продукции
соблюдоу - ся
- 2) Хранение продуктов по видам продукции и с соблюдением требований СП 2.3.6.1079-01 по каждому виду:
соблюдоу - ся
- 3) Исправность холодильных камер, их чистота, наличие подтоварников, стеллажей
исправны, чистые, подтоварники есть
- 4) Наличие термометров в складских помещениях и холодильных камерах
есть
- 5) Ведение журнала регистрации температурного режима холодильников
есть
- 6) Соблюдение маркировки на чистой таре, если продукты переложены из тары производителя
есть, маркировка
- 7) Соблюдение правил товарного соседства продуктов
соблюдоу - ся

Последовательность, поточность.

- 1) Соблюдение правил поточности технологических процессов, исключаются ли встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции,

использованной _____ и _____ чистой
посуды соблюд - ея

2. Технологический процесс и готовая кулинарная продукция:

Выбор технологии производства.

- 1) Наличие на каждое кулинарное изделие, блюдо утвержденных технико-технологических карт, _____ их соответствие НД есть соотв.

Контроль выполнения технологии приготовления кулинарных изделий и блюд.

- 1) Соблюдение рецептов по закладке и технологии приготовления в соответствии с технико-технологической картой соблюд
- 2) Соблюдение правил обработки яйца (наличие инструкций по обработке, инвентаря, дез. ср-в) есть
- 3) Соблюдение требований по обработке сырых овощей и зелени для блюд без термической обработки (наличие инструкции, наличие средств – соль, уксус, емкостей _____ с _____ указанием литража)
- 4) Соблюдается ли исключение из меню салатов из сырых овощей после 1 марта соблюд - ея
(заполнять строку по сезону)
- 5) Соблюдение требований к высоте слоя, температуры и времени выпекания запеканок и омлетов соблюд - ея 35-40' T-175-180°
- 6) Соблюдение требований к приготовлению суфле и запеканок из вареного мяса, котлет (мясных, рыбных), рыбы _____
- 7) Соблюдение правил хранения яичной массы (не более 30 минут при темп. $4 \pm 2^\circ\text{C}$) нет в наличии
- 8) Соблюдение хранения очищенных корнеплодов, картофеля (в воде не более 2 часов) соблюд - ея
- 9) Соблюдение правил хранения готового второго мясного блюда до подачи (вторичная термическая обработка – кипячение в бульоне 5-7 минут и хранение в нем до раздачи не более 1 часа при темп. $+75^\circ\text{C}$) соблюд - ея
- 10) Соблюдение правил приготовления гарниров (рис, макароны – без промывки) соблюд - ея

Контроль за соблюдением условий и сроков хранения готовой пищи перед ее раздачей.

- 1) Соблюдение времени нахождения на мармите готовых первых и вторых блюд с момента приготовления до отпуска (не более 2-х часов) соблюдено - да
- 2) Соответствие температуры горячих и холодных блюд при раздаче соответствует - да
* Примечание: горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки) – не ниже +75°C, вторые блюда и гарниры не ниже +65°C, холодные супы, напитки – не выше +14°C)
- 3) Допускается ли подогрев горячих блюд, остывших ниже температуры раздачи _____
- 4) Соблюдение правил заправки и хранения не заправленных салатов соблюдено - да
* Примечание: заправка салатов осуществляется перед подачей, не заправленные салаты хранятся не более 3 часов при температуре 4±2°C)
- 5) Используются ли одноразовые перчатки для сервировки столов и порционирования блюд да

Контроль за проведением бракеража готовой пищи.

- 1) Наличие журнала бракеража есть
- 2) Полнота оценки каждого блюда на соответствие технологии изготовления блюда (вид, вкус, цвет, консистенция, готовность, масса порционных блюд) соответствует - да

Контроль за отбором и условиями хранения суточных проб.

- 1) Соблюдение объема отбора проб блюд соблюдено - да
* Примечание: проба отбирается непосредственно после приготовления пищи
- порционные блюда – в полном объеме;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры, напитки – не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, бутерброды – поштучно, целиком, объем одной порции.
- 2) Соблюдение требований к посуде для суточных проб (прокипяченные ложки, прокипяченная посуда, плотно закрывающиеся крышки) соблюдено - да
- 3) Соблюдение маркировки суточных проб (наименование приема пищи, дата отбора) не в полном объеме (только дата и время)

Содержание производственных помещений, оборудования и инвентаря.

- 1) Дефекты всаяжания егем в коридор внутренней отделки _____

- 2) Наличие в производственных цехах бьющихся предметов, зеркал, комнатных растений и др. предметов, не имеющих отношения к производственному процессу нет

Водоснабжение и канализование.

- 1) Аварии за прошедшие 10 дней нет
2) Наличие холодной и горячей воды есть

Оборудование и инвентарь.

- 1) Достаточность оборудования и инвентаря, его состояние достаточно, заменить газы для обр-ков поверхностей
2) Наличие сколов, деформаций и др. повреждений на посуде нет
3) Маркировка кухонной посуды, столов и технологического оборудования, использование по назначению маркировку обновить на кухон. посуде (баксе).
4) Маркировка разделочного инвентаря (доски и ножи) есть

3. Соблюдение работниками правил личной гигиены, медосмотры, гигиеническое обучение и аттестация, вакцинация:

- 1) Наличие у персонала личных медицинских книжек с пройденным медицинским осмотром в офисе; посев. ср. III 2021-1 (ср. снов)
2) Соблюдение персоналом кратности прохождения гигиенического обучения и аттестации _____

* Примечание: для работников пищеблоков общеобразовательных учреждений – не реже 1 раза в 2 года.

- 3) Соблюдение графика привитости среди работников пищеблока _____
4) Наличие осмотров на гнойничковые заболевания, опроса персонала о дисфункции со стороны ЖКТ и фиксация результатов в журнале здоровья журнал есть, ведется
5) В ходе проверки выявлены ли работники с катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями, порезами, ожогами нет
6) Соблюдение правил обработки рук, наличие инструкций по обработке соблюд-ся, инструк. есть
7) Какое мыло используют для мытья рук Миска - свенска

- 8) Чем осушают руки после мытья едимоз. полотенце
- 9) Выявлены ли сотрудники пищеблока с ювелирными украшениями на руках, с покрытыми лаком длинными ногтями нет
- 10) Соблюдение требований к ношению спец.одежды, ее чистота, наличие головного убора соблюд-ся
- 11) Частота _____ смены
 спец.одежды 1 раз в смену

4. Проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации:

- 1) Наличие уборочного инвентаря по группам помещений есть
- 2) Выделен ли отдельный инвентарь для мытья туалета, наличие сигнальной маркировки, его отдельное хранение от остального инвентаря да
- 3) Наличие выделенного места для хранения уборочного инвентаря есть
- 4) Имеется ли выделенный персонал для уборки производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений пищеблока есть
- 5) Имеется ли выделенный персонал для уборки туалета есть
- 6) Наличие инструкций по правилам мытья и дезинфекции есть
- 7) Наличие инструкций по приготовлению и использованию рабочих растворов моющих и дезинфицирующих средств есть
- 8) Наличие журнала генеральных уборок, правильность его ведения есть
- 9) Правильность проведения текущей уборки (в течение дня с применением моющих ЖКО-МБ-В, 1,9% в конце дня с дез.средством) ЖКО-МБ 1,9% р-р после каждой смены
 (указать какое моющее ср-во и дезинфицирующее применяется, его концентрация)
- 10) Ведется ли подсчет часов работы бактерицидной установки в холодном цехе ведется
- 11) Место хранения моющих и дезинфицирующих средств есть
- 12) Запас дезинфицирующих средств есть
- 13) Наличие промаркированных закрывающихся емкостей для сбора пищевых отходов есть, нет маркировки
- 14) Санитарное состояние емкостей для сбора пищевых отходов удовлет-ое

Контроль соблюдения правил мытья столовой, кухонной посуды и разделочного инвентаря.

- 1) Соблюдение инструкции по эксплуатации посудомоечной машины (при ее наличии) соблюдается
- 2) Наличие моющего средства для посудомоечной машины ЖКО-шаб (указать какое)
- 3) Исправность посудомоечной машины (при ее наличии) исправна
- 4) Наличие инструкции по мытью посуды **ручным способом**, применяемое средство в наст. момент есть
- 5) Наличие мерной емкости для дозирования моющего средства есть
- 6) Наличие разметки литража в моечных ваннах есть
- 7) Соблюдение порядка обработки посуды и инвентаря соблюдается
- 8) Соблюдение температуры воды в моечных ваннах (не ниже 40°C при мытье посуды, не ниже 65°C при ее ополаскивании) есть
- 9) Организована ли сушка тарелок на ребре в посудомоечной машине
- 10) Прокаливаются ли в печах столовые приборы да
- 11) Соблюдение правил хранения столовых приборов в металлических кассетах ручками вверх соблюдается
- 12) Соблюдение качественного мытья посуды и механического оборудования (мясорубки, протирачные машины и т.д.) соблюдается
- 13) Соблюдаются ли правила дезинфекции карантинной посуды соблюдается

(указать режим обработки и дез. ср-во)
- 14) Соблюдены ли правила хранения карантинной посуды да
- 15) Имеет ли такая посуда маркировку да

5. Проведение производственного контроля:

- 1) Имеется ли программа производственного контроля _____
- 2) Выполняется ли программа производственного контроля по всем факторам (пищевая продукция, вода, смывы) _____
(контроль выполнения по наличию протоколов лабораторных испытаний)
- 3) Имеются ли протоколы лабораторных испытаний в наличии _____

6. Контроль за организацией питьевого режима:

- 1) Как организован питьевой режим питьевые фонтанчики

