

АКТ

КОНТРОЛИ СВОЕВРЕМЕННОГО И НАДЛЕЖАЩЕГО КАЧЕСТВА ОКАЗАНИЯ УСЛУГ В СООТВЕТСТВИИ С ЗАКЛЮЧЕННЫМ ДОГОВОРом НА
ОКАЗАНИЕ УСЛУГ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ МУНИЦИПАЛЬНЫХ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ ГОРОДА
Красноярска

11.10.2021

Дата, время
Место оказания услуг
Шеф-повар Кумарова, 52

Мною, ведущим специалистом отдела мониторинга и контроля (начальником отдела) муниципального автономного учреждения «Центр питания» (далее – МАУ ЦП) Евгения Александровна в присутствии заведующего производством (шеф-повара) ООО «РИЗД» Сурмаева А.Х., представителя Сурмаева А.Х., Сурмаева А.Х. оставлен настоящий акт о проведении контроля за своевременным и надлежащим качеством оказания услуг в соответствии с договором от « » 2021 г. № Курбессова района города Красноярска.

В ходе проведения контроля своевременного и надлежащего качества оказания услуг установлено:

№ п/п	Требования	Соблюдается (да/нет)	Примечание
1.1.	1. Требования к хранению и приему пищевой продукции	да	Соблюдены условия хранения и сроков хранения пищевой продукции, установленные изготовителем

1.2.	Оценка внешнего вида и целостности потребительской упаковки каждой партии	Да	
1.3.	Наличие полной информации (в том числе дата изготовления, срок годности, условия хранения) на маркировке каждого тарного места	Да	наличие информации, но отсутствует информация об объеме
1.4.	Соответствие пищевой продукции органолептическим показателям с ГОСТ (ТУ)	Да	
1.5.	Наличие сопроводительных документов и документов, подтверждающих прослеживаемость каждой партии пищевой продукции	Да	информация отсутствует (нет информации)
1.6.	Принцип товарного соседства при хранении пищевой продукции в помещениях пищеблока	Да	
2. Требования к работникам пищеблока			
2.1.	Соответствие фактического количества работников пищеблока СанПиН 1.2.3685-21	Да	4 человека
2.2.	Проведение ежедневного осмотра работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний	Да	информация отсутствует (нет информации)

2.3.	Наличие и ношение (полным комплектом) работниками пищеблока специальной (рабочей) одежды, в т.ч. головных уборов	<i>Ир</i>	
2.4.	Соблюдение работниками правил личной гигиены (наличие полотенец, мыла)	<i>Ир Ир</i>	<i>высшему инженеру Ир</i>
2.5.	Соблюдение работниками пищеблока правил ношения ювелирных и других украшений, включая пирсинг, исключение длинных ногтей, окрашенных ногтей, накладных ресниц	<i>Ир</i>	
2.6.	Исключение использования работниками для застегивания булавок, иголок и других, не предназначенных для этих целей предметов	<i>Ир</i>	
2.7.	Исключение хранения в производственных помещениях личных вещей, бьющихся предметов, одежды, обуви и др.	<i>Ир</i>	
2.8.	Обеспечение раздельного хранения личных вещей и специальной (рабочей) одежды и обуви работников	<i>Ир</i>	
2.9.	Соблюдение правил ношения средств индивидуальной защиты	<i>Ир</i>	
2.10.	Наличие личных медицинских книжек всех сотрудников пищеблока с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками	<i>Ир</i>	

3. Требования к производственной санитарии

3.1.	Наличие раздельных емкостей для сбора мусора (ТБО) и пищевых отходов	И	
3.2.	Проведение своевременного очищения и дезинфекции емкостей для сбора мусора (ТБО) и пищевых отходов	И	
3.3.	Целостность внутренней отделки складских, производственных и санитарно-бытовых помещений	И	В местах где отсутствуют
3.4.	Наличие бактерицидных ламп в зоне приготовления холодных закусок и их исправность	И	
3.5.	Удовлетворительное санитарное состояние производственных помещений, оборудования, инвентаря, тары, исключаящего загрязнения пищевой продукции в период ее приема, хранения, перемещения и приготовления (изготовления) продукции общественного питания	И	
3.6.	Проведение текущей уборки помещений пищеблока с применением моющих и дезинфекционных средств	И	
3.7.	Проведение уборки оборудования, производственных столов после каждой технологической операции и в конце рабочего дня	И	в помещениях где отсутствуют

в помещениях где отсутствуют
 оборудование и инвентарь
 тары, исключаящего
 загрязнения пищевой
 продукции в период ее
 приема, хранения,
 перемещения и приготовления
 (изготовления) продукции
 общественного питания

3.8.	Проведение уборки обеденных столов после организованного приема пищи и (или) после каждого посетителя.	✓	
3.9.	Проведение генеральной уборки складских, производственных, санитарно-бытовых помещений, включающую мытье полов, стен, дверей, окон, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти, вентиляционных коробов с применением моющих и дезинфекционных средств в установленном порядке	✓	
3.10.	Проведение оценки эффективности проведенных профилактических (дератизационных, дезинсекционных) мероприятий (наличие насекомых и следов их жизнедеятельности при визуальном осмотре)	✓	
3.11.	Засчетывание окон и дверей помещений пищеблока в теплое время года во избежание залета насекомых.	✓	
3.12	Оборудование мелкоячеистой сеткой вентиляционных отверстий и каналов в пищеблоке.	✓	
3.13	Наличие запаса моющих и дезинфекционных средств	✓	
3.14.	Соблюдение условий хранения моющих и дезинфекционных средств в соответствии с требованиями, установленными производителем.	✓	

3.15.	Наличие промаркированного уборочного инвентаря, использование уборочного инвентаря в соответствии с маркировкой	✓	
3.17.	Наличие инструкций по мытью посуды и использования дезинфицирующих средств	✓	<i>В инструкции по мойке посуды в пункте 2.4.1. указано применять средства мыть-2. Дезинфекция посуды не предусмотрена.</i>
3.18.	Наличие инструкций по разведению дезинфицирующих растворов	✓	
3.18	Наличие маркировки на таре с дезинфицирующим раствором с указанием даты, времени разведения и срока его годности в соответствии с инструкцией	✓	
3.19	Соблюдение условий хранения чистой столовой посуды, инвентаря и тары	✓	
4. Требования к организации технологического процесса			
4.1	Наличие технической документации на все изготавливаемые на пищеблоке кулинарные изделия	✓	

4.2.	Соблюдение технологии приготовления в соответствии с технической документацией	Ис	6 сирн розовые ИС
4.3.	Соблюдение поточности технологических процессов	Ис	Исполнение выполнено по инструкции в своем виде 29.1.18. ИС. ИС. ИС. ИС. ИС. Исполнение ИС. ИС. ИС. ИС. ИС. Исполнение ИС. ИС. ИС. ИС. ИС.
4.4.	Наличие и соблюдение инструкций по обработке овощей	И	
4.5.	Наличие и соблюдение инструкций по обработке яиц	И	
4.6.	Достаточное количество промаркированного разделочного инвентаря	И	
4.7.	Отсутствие трещин и сколов на разделочном инвентаре (доски)	Ис	
4.8.	Соблюдение сроков годности и условий хранения готовой кулинарной продукции	Ис	
4.9.	Использование для хранения пищевой продукции тары, предназначенной для контакта с пищевыми продуктами	И	

4.10.	Недопущение использования вторичной тары для хранения пищевой продукции	✓	
4.11.	Оснащение пищеблока достаточным тепловым и механическим оборудованием для соблюдения безопасности технологических процессов	✓	проект имеет все (оборуд.) рекомендован для работы (помещение), имеются все необходимые детали. Вентиляторы, 2 вентилятора, механический вентилятор. Проверка оборудования производится регулярно.
5. Требования к обеспечению качественного горячего питания			
5.1.	Наличие ежедневного меню	✓	меню размещено на видном месте (в коридоре)
5.2.	Соответствие фактического меню примерному циклическому меню	✓	
5.3.	Соответствие фактического объема порций объему порций, указанному в примерном циклическом меню и ежедневном меню	✓	
5.4.	Отсутствие в питании детей запрещенных продуктов	✓	меню не имеет
5.5.	Соответствие органолептических показателей готовых блюд технической документации	✓	
5.6.	Проведение ежедневного бракеража готовых блюд (создание комиссии)	✓	в здании МШО нет комиссии, в здании № 9, в ее составе

5.7.	Соблюдение графика питания в учреждении	др	в полном и полном объеме
5.8.	Соответствие температуры подачи готовых блюд технической документации (наличие и использование термомуфта)	др	
5.9.	Проведение анализа объема и вида пищевых отходов после приема пищи		~ 30%
6. Требования к оформлению, ведению и заполнению на постоянной основе документации пищеблока			
6.1.	Журнал бракеража поступающего сырья и скоропортящейся пищевой продукции	др	
6.2.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	др	
6.3.	Гигиенический журнал	др	
6.4.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования или лист контроля температурного режима холодильного оборудования	др	
6.5.	Журнал учета температурно-влажностного режима хранения пищевых продуктов		неисправен

6.6.	Журнал (график) учета проведения генеральных уборок	89	
6.7.	Журнал учета работы бактерицидных облучателей	и	Содержимый в кабинете и

7. Организация мониторинга горячего питания (не является предметом контроля)

7.1. Тип пищеблока – на полуфабрикатах, на сырье, на полуфабрикатах и сырье (на сырье).
(нужное подчеркнуть)

указать какие продукты сырьем

и

и

7.2. Количество посадочных мест в обеденном зале _____

7.3. Наличие родительского (общественного) контроля за организацией питания детей _____

7.4. Кратность проведения родительского (общественного) контроля в месяц _____

7.5. Наличие ведингового аппарата _____

указать способ вручения

Настоящий АКТ составлен в 1 экземпляре, копия акта направлена/вручена _____
заведующему производством (шеф-повару) ООО « _____ », представителю ОУ _____.

Ведущий специалист (начальник отдела) МАУ ЦП _____

Заведующий производством (шеф-повар) ООО « Росет » Брянский Д.А.

Представитель ОУ Светлана Л.И.