

Отчетная форма

Контроля пищеблока МБОУ ПГО «СОШ с. Полдновая» организации с целью профилактики

Инфекционных заболеваний и пищевых отравлений за «22» 11 2024 г. (Искала)

Критерий	Оценка	Примечание
1. Условия хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции		
<i>Транспортировка и приемка пищевой продукции</i>		
Транспорт специально предназначенный	<u>Да</u> / Нет	Специально предназначенное
Транспортное средство чистое	<u>Да</u> / Нет	Транспортное средство чистое
Внутренняя поверхность грузовых отделений и контейнеров из моющихся и не токсичных материалов	<u>Да</u> / Нет	Контейнеры и вн..поверхность из моющегося материала
Транспортируются только пищевые продукты	<u>Да</u> / Нет	Пищевые продукты
Продовольственное сырье и пищевые продукты не контактируют друг с другом	<u>Да</u> / <u>Нет</u>	Продукты находятся в упаковке не контактируют с друг другом
Соблюдение температурных режимов транспортировки	<u>Да</u> / Нет	
<i>Требования к персоналу</i>		
Лицо, сопровождающее продовольственное сырье и пищевые продукты: - используют санитарную одежду - имеют личную медицинскую книжку - в личной медицинской книжке имеются отметки о прохождении мед.осмотра и гигиенической подготовке и аттестации в соответствии с требованиями санитарного законодательства	<u>Да</u> / Нет <u>Да</u> / Нет <u>Да</u> / Нет	
Санитарная одежда сопровождающих чистая	<u>Да</u> / Нет	Одежда чистая
<i>Требования к продукции</i>		
Контроль температуры, при которой транспортировалась скоропортящаяся продукция: - температура на момент отгрузки (отметка в товарно – транспортной накладной) - температура при выгрузке (по данным датчиков в транспорте)	+2,+4 +2,+4	
Количество поставленных продуктов соответствует объемам работающего холодильного оборудования	<u>Да</u> / Нет	
Транспортная тара исправная, чистая	<u>Да</u> / Нет	Тара исправная, чистая
Транспортная тара имеет всю необходимую маркировку (наименование продукции, количество продукции, дата изготовления продукции, срок годности пищевой продукции, условия хранения пищевой продукции, сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции, наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции)	<u>Да</u> / Нет	Тара имеет всю необходимую маркировку
Наличие сопроводительной документации, подтверждающей происхождение, качество и безопасность продукции, в т.ч.: - товарно – транспортная накладная; - документы о безопасности продукции (копия декларации или информация в товарно – сопроводительной документации о декларации о соответствии, в т.ч. ее регистрационный номер, срок ее действия, наименование лица, принявшего декларацию; орган, зарегистрировавший декларацию; оригинал документа о проведении ветеринарно – санитарной экспертизы (справка, свидетельство); копия свидетельства о государственной регистрации.	<u>Есть</u> / Нет <u>Есть</u> / Нет	
Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки сохранены до конца реализации продукции	<u>Да</u> / Нет	Маркировочные ярлыки сох. до конца реализации продукции
Оценка качества поступающей продукции: - целостность упаковки - внешний вид, цвет - консистенция-, запах и вкус продукта		Продукция находится в исправной, чистой таре, внешний вид хороший, цвет и вкус соответствуют продукту, запах испорченного продукта отсутствует
Не приняты пищевые продукты по (указать наименование и причину возврата пищевой продукции)		Не принятых продуктов <u>нет</u>
<i>Условия хранения продовольственного сырья и пищевой продукции</i>		
Контроль условий хранения и сроков годности продовольственного сырья и пищевой продукции: - наличие термометров (психрометров) - журнал контроля или лист контроля температурного режима	<u>Да</u> /Нет	Наличие термометров - <u>в каждом холодильнике</u> - журнал контроля температурного режима <u>-ведется</u>
2. Технологический процесс и готовая кулинарная продукция		
<i>Контроль за выполнением технологии приготовления кулинарных изделий и блюд:</i>		
Наличие инструкции по обработке сырых овощей и зелени	<u>Да</u> /Нет	Инструкция по обработке сырых овощей и зелени <u>-есть,</u>
Наличие емкости для обработки с указанием литража	<u>Да</u> /Нет	<u>выполняется</u> Наличие емкости для обработки с указанием литража <u>-есть</u>
<i>Контроль за соблюдением условий и сроков хранения готовой пищи и ее раздачей:</i>		
Наличие прилавка – витрины	<u>Да</u> /Нет	
<i>Контроль проведением бракеража готовой продукции:</i>		
Наличие журнала бракеража готовой продукции	<u>Да</u> /Нет	Журнал бракеража готовой продукции- <u>ведется ежедневно</u>
Оценка: - внешнего вида - вкуса - цвета - консистенции - готовности		- внешний вид-хороший - вкус- соответствует блюду - цвет - соответствует блюду - консистенция - соответствует блюду - готовности - пища хорошо проварена, - масса порционных блюд на соответствие технологии

блюда		
Наличие маркировки пробы с указанием наименования приема пищи и датой отбора.	Да/Нет	На пробах имеется наименование и дата отбора
<i>Содержание производственных помещений, оборудования и инвентаря</i>		
Наличие холодной и горячей воды	Да/Нет	
Наличие локтевых смесителей	Да/Нет	
Наличие крана для забора воды, предназначенной для мытья полов.	Да/Нет	Крана для забора воды для мытья полов в школе нет в детском саду - есть
Достаточность оборудования и инвентаря	Да/Нет	Инвентаря для уборки достаточно
Маркировка кухонной посуды, столов, технологического оборудования	Да/Нет	Вся посуда, столы, инвентарь <u>имеют маркировку</u>
Специальная маркировка разделочного инвентаря	Да/Нет	разделочный инвентарь <u>имеет маркировку</u>
3. Соблюдение работниками правил личной гигиены, медосмотры, гигиеническое обучение и аттестация, вакцинация:		
Наличие у персоналов пищеблоков личных медицинских книжек с тметками о прохождении медицинских осмотров, обследований и исследований	Да/Нет	
Прохождение гигиенического обучения и аттестации	Да/Нет	
Привитость соответствии с календарем профилактических прививок и наличие отметок в личных медицинских книжках	Да/Нет	
Ежедневные осмотры перед началом работы	Да/Нет	проводятся с записью в журнале
Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом пищеблока	Да/Нет	Персонал в спец. Одежде, в головных уборах, в перчатках, в фартуке
<i>Контроль за хранением и утилизацией пищевых отходов</i>		
Наличие промаркированных, находящихся в исправном состоянии, закрываемых емкостей.	Да/Нет	
4. Проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации:		
Наличие промаркированного уборочного инвентаря по группам помещений	Да/Нет	Инвентарь промаркирован по помещениям
Количество сотрудников на пищеблоке	Да/Нет	2 – детский сад , 4 - школа
Наличие инструкций по правилам мытья и дезинфекции(инструкции по использованию и приготовлению рабочих растворов, моющих и дезсредств).	Да/Нет	Все инструкции в наличии
<i>Контроль за соблюдением требований санитарных правил мытья столовой и кухонной посуды и разделочного инвентаря:</i>		
а) при механической мойке посуды на специализированных моечных машинах:	Да/Нет	
- соблюдение прилагающийся инструкции по эксплуатации моечной машины	Да/Нет	
- наличие моющего средства	Да/Нет	
- исправность оборудования	Да/Нет	
б) при мытье посуды ручным способом:	Да/Нет	
- наличие инструкции по мытью посуды моющим средством	Да/Нет	- есть висит над мойками
- наличие мерной емкости для дозирования моющего средства	Да/Нет	- есть
- наличие разметки литража в моечной ванной	Да/Нет	- есть
- организация сушки тарелок на ребре	Да/Нет	- организация сушки тарелок на ребре - есть
- наличие запаса моющих средств	Да/Нет	- наличие запаса моющих средств - достаточно
5. Проведение производственного контроля		
Имеется программа производственного контроля	Да/Нет	На пищеблоке программа отсутствует находится в офисе
Программа производственного контроля выполняется (проводится отбор проб	Да/Нет	Программа производственного контроля выполняется
6. Контроль за организацией питьевого режима		
Организация питьевого режима (указать в какой форме)		
<i>При организации питьевого режима стационарным питьевым фонтанчиком</i>		
Наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи (не менее 10 см) стационарного питьевого фонтанчика	Да/Нет	
<i>При организации питьевого режима бутилированной водой:</i>		
Предоставление поставщиком документов, подтверждающих ее качество и безопасность	Да/Нет	
Наличие достаточного количества чистой посуды для питья, в том числе одноразовой, емкость для сбора грязной посуды или одноразовых стаканов	Да/Нет	
Своевременная замена емкости установок с дозированным розливом питьевой воды	Да/Нет	
При организации питьевого режима с использованием питьевой воды:		
Наличие достаточного количества чистой посуды для питья, в том числе одноразовой, емкость для сбора грязной посуды или одноразовых стаканов	Да/Нет	В школе - количество чистой посуды для питья- достаточно вода находится на пищеблоке в специальной емкости. Детском саду - воду набирают на пищеблоке в чайники, 4 раза в день

Проверку проводил

Ст.б. за организ. гор. пит. Шанин

С актом ознакомлен

побас - бригаир

С актом ознакомлен: Директор МБОУ ПГО «СОШ с.Полдневая»

