

УТВЕРЖДАЮ: 
директор НТТМПС И.В. Гриценко

АКТ № 24
проверки готовности столовой
к организации питания обучающихся и сотрудников техникума
в 2021/2022 учебном году

от 06 августа 2021 г.

Комиссия в составе:

Председатель: Ахметзянов В.Р., заместитель директора по АХЧ

зам. председателя: Кормщикова Е.В., комендант

члены комиссии:

- Гирева О.Н., зав. столовой;
- Лепешова Г.Н., медсестра;
- Дроздова О.В., председатель профсоюзной организации;
- Юрик Е.Д., специалист по охране труда

провела проверку готовности столовой техникума к организации питания обучающихся и сотрудников в 2021/2022 учебном году и установила:

1. Паспорт столовой – имеется, утвержден Приказом № 211-Л от 08.06.2021 г.

2. Оснащенность столовой помещениями (основные, вспомогательные), оборудованием и столовой мебелью (перечислить какие помещения имеются, их оснащенность, готовность к эксплуатации):

- Обеденный зал;
- Помещение для мытья рук;
- Линия раздачи;
- Горячий цех;
- Помещение для обработки яиц;
- Мясорыбный цех;
- Холодный цех;
- Моечная для мытья столовой и кухонной посуды;
- Склад для сыпучих продуктов.

Основные и вспомогательные помещения оснащены необходимым оборудованием, санитарное состояние соответствует требованиям СанПиН.

3. Обеденный зал оборудован на 68 посадочных мест; буфет на 120 посадочных мест.

4. Проверка технического контроля соответствия технологического и холодильного оборудования соответствует паспортным характеристикам:

Технологическое и холодильное оборудование имеется, соответствует требованиям эксплуатации

5. Наличие и ведение журналов учетной документации (перечислить):

- Журнал входного контроля сырья, поступающего на производство;
- Журнал бракеража поступающих скоропортящихся продуктов;
- Журнал бракеража готовой продукции;
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- Журнал обучения персонала;
- Журнал регистрации посетителей производственных помещений;
- Журнал мойки яйца;
- Журнал здоровья и осмотра на наличие гнойничковых заболеваний;
- Журнал контроля моющих и дезинфицирующих средств;
- Журнал приготовления моющих и дезинфицирующих средств;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета времени работы бактерицидной лампы;
- Журнал мойки технологического оборудования;

- Журнал учета случаев боя стекла;
- Журнал осмотра оборудования;
- Журнал ремонта оборудования;
- Журнал учета средств измерения;
- Журнал генеральных уборок;
- Книга жалоб и предложений.

Журналы учетной документации имеются в наличии, ведутся регулярно. Форма ведения журналов составлена в соответствии с рекомендациями СанПиНа 2.4.5.2409-08.

6. Договоры на поставку продуктов питания - имеются

7. Соблюдение правил личной гигиены работниками столовой (периодичность прохождения медосмотров) – периодичность медицинского осмотра работников столовой соблюдается в соответствии с требованиями СанПиН и Программой производственного контроля

Работниками столовой и лицами, имеющими право находиться в столовой, соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки.

8. Соблюдение правил по охране труда, пожарной и электробезопасности – периодичность проведения инструктажей по ОТ и ППБ соблюдается, протоколы имеются. Соблюдаются правила по охране труда, пожарной и электробезопасности: имеются диэлектрические коврики, имеются средства пожаротушения.

9. Наличие кухонного и столового оборудования – состояние столового и кухонного оборудования, количество столового, кухонного оборудования и инвентаря, санитарное состояние соответствует требованиям СанПиН.

10. Хранение столового и кухонного инвентаря, маркировка посуды и инвентаря – столовый инвентарь промаркирован и хранится в соответствии с требованиями СанПиН

11. Санитарное состояние складского помещения, наличие приборов измерения температуры и влажности воздуха, условия хранения продуктов

Санитарное состояние складского помещения удовлетворяет требованиям: продукты хранятся на многоярусных стеллажах и подтоварниках, на высоте 15 см от пола; конструкции позволяют производить влажную уборку. Имеются средства измерения температуры и влажности воздуха; имеются сведения о дате поступления продуктов питания и сроках их реализации.

12. Наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств – моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами, журнал выдачи моющих и дезинфицирующих средств - отсутствует.

13. Наличие инструкций о правилах мытья посуды, инвентаря, оборудования, обработки яиц, пакетов и баночек (сок, йогурт, сметана и др.)

Правила мытья и сушки соответствуют требованиям СанПиНа; имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств, по обработке яиц.

14. Наличие документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции

Имеются сертификаты качества продуктов питания и калькуляционные карты блюд. Производство блюд в соответствии с технологическими картами.

15. Бракераж готовой продукции - имеется журнал бракеража готовой продукции

Председатель комиссии:



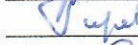
Ахметзянов В.Р.

Зам. председателя:



Кормщикова Е.В.

Члены комиссии:



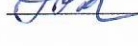
Гирева О.Н.



Лепешова Г.Н.



Юрик Е.Д.



Дроздова О.В.