

## АКТ мониторинга по организации питания

Дата 23.12.2022

№ 10

Организация образования ЖТУ, СОШ № 15 г. Павлодара

Поставщик услуги (при наличии) ИЖ, Байрамжурова

Комиссия в составе:

Президент брокерской комиссии - Шакинова А.А.  
Зам. председателя брокерской комиссии - Жалбаева Б.К.  
 Члены брокерской комиссии:  
Ярова В.А. Тантелева В.В.  
Алимова М.С.  
Купцова Т.А.

**Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:**

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
<b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>				
<b>Склады</b>				
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				не предусмотрено
Санитарное состояние складов		+		
Наличие изготовления, реализации и использования запрещённых блюд и продуктов				отсут.
<b>Холодильники</b>				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		+		
Наличие термометров		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Санитарное состояние холодильного оборудования		+		

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				отсут.
Условия и правильность хранения суточных проб		+		
<b>Варочный цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		+		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				отсут.
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		+		
<b>Буфет</b>				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		+		
Наличие ценников		+		
Соблюдение условий хранения		+		
Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				отсут.
<b>Бытовая комната</b>				
Наличие запасных комплектов специальной одежды		+		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды				не предусмотрено
Душевая комната, санузел				не предусмотрено
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				не предусмотрено

Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		
Наличие москитной сетки		+		по сезону
<b>Итого</b>		28		

**В результате проверки установлено:**

Считать удовлетворительным организацию питания в школьной столовой. Условия хранения продуктов соблюдаются, санитария, холодильники в рабочем состоянии — состояние удовлетворительно. Количество буфетной продукции не соответствует уровню, количество приготовленных блюд также не достигают нормального уровня. Осуществляется постоянный контроль за организацией питания.

**Подписи комиссии:**

Макинов Н.М.  
Конбасов Б.К.  
Гривал В.А.  
Климова М.С.  
Купцова Т.А.  
Павленков В.В.

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