

АКТ мониторинга по организации питания

Дата 01.02.2023

№ 15

Организация образования КГУ. Сошн 15 г. Тавлооре

Поставщик услуги (при наличии) ИП. Байрамкулов

Комиссия в составе:

Председатель бригаирской комиссии Макенова Н.М.

Зам. председателя брига. комиссии Колбасова Б.К.

Члены бригаирской комиссии:

Злобаев В.А.

Аленова А.К.

Шабдуракимова В.Е.

Зерипово А.С.

Дорошенко П.В.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

| Показатель | Требуется | Соответствует | Не соответствует | Примечание |
|---|-----------|---------------|------------------|------------|
| Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям | | + | | |
| Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки | | + | | |
| Соответствие ежедневного меню перспективному меню | | + | | |
| Соблюдение графика работы столовой | | + | | |
| Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам | | + | | |
| Наличие утвержденного прайса на свободное меню | | + | | |
| Организация питьевого режима | | + | | |
| Качество готовой продукции | | + | | |
| Наличие контрольного блюда | | + | | |
| Органолептические свойства приготовленной продукции | | + | | |
| Соответствие технологической карте | | + | | |
| Контрольное взвешивание 10 порций | | + | | |
| Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо | | + | | |
| Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо | | + | | |
| Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде) | | + | | |
| Состояние разносов (запрещено использование влажных) | | + | | |
| Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх) | | + | | |
| Витаминация блюда | | + | | |

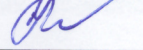
| | | | | |
|--|--|---|--|----------------------------|
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | | | отсут. |
| Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием | | | | отсут. |
| Организация приема пищи | | | | |
| Количество посадочных мест | | + | | |
| Количество раковин для мытья рук | | + | | |
| Наличие мыла | | + | | |
| Наличие сушилок | | + | | индив. фужеры посуды |
| Состояние мебели | | + | | |
| Средства для обработки столов | | + | | |
| Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов | | + | | |
| Достаточность и наличие запасного комплекта посуды | | + | | |
| Санитарное состояние столовой | | + | | |
| Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения) | | + | | |
| Состояние помещений пищеблока | | | | |
| Наличие вывески «Правила мытья посуды» | | + | | |
| Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей | | + | | |
| Исправность систем водоотведения | | + | | |
| Исправность систем отопления | | + | | |
| Исправность систем освещения | | + | | |
| Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влаго-защитным исполнением | | + | | |
| Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды | | + | | |
| Наличие моющих средств | | + | | |
| Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде) | | + | | |
| Соблюдение сроков хранения моющих средств | | + | | |
| Наличие сертификатов на моющие средства | | + | | |
| Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов | | + | | |
| Маркировка емкости для сбора пищевых отходов | | + | | |

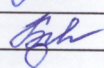
| | | | | |
|--|--|----|--|--|
| Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный) | | + | | |
| Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды | | + | | |
| Наличие графика уборки | | + | | |
| Итого | | 43 | | |


В результате проверки установлено:

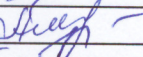
Организация приема пищи и состояние помещений пищеблока соответствуют требованиям СанПиН. Качество готовой продукции удовлетворительно; ежедневное меню в наличии, соответствует перспективному, но свободное меню имеется утвержденной прайс. Изготовление, реализация и использование запрещенных блюд и продуктов не допускается.


Подписи комиссии:


Шаленова Е. А. 

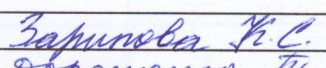
Желтасов Б. К. 

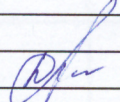
Яровас В. Д. 

Аленова А. К. 

Табурдакова В. Е. 

Зарипова Ж. С. 

Зарипова Ж. С. 

Дорошенко П. В. 

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