

АКТ мониторинга по организации питания

Дата 08.02.2023

№ 16

Организация образования КГУ «СОШ № 15 г. Тавриград»

Поставщик услуги (при наличии) ИП «Вайрамурова»

Комиссия в составе:

Председатель брокерской комиссии - Шашенков А.М.
Зам. председателя брокер. комиссии - Кордашова З.К.
Члены брокерской комиссии:
Зубов В.В.
Александр А.К. Зарипова А.С.
Табуринков В.Е. Дорошенко Т.В.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склады				
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		+		
Санитарное состояние складов		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Холодильники				
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				не пред.
Условия и правильность хранения суточных проб		+		
Варочный цех				
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				не исп.
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой				не исп.
Буфет				
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				не исп.
Бытовая комната				
Наличие запасных комплектов специальной одежды		+		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды				не пред.
Душевая комната, санузел				не пред.
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 пред.


Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		
Наличие москитной сетки		+		по сезону
Итого		29		


В результате проверки установлено:

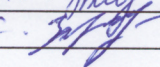
Организация питания в школьной столовой, состояние помещений на допустимом уровне соответствует санитарно-гигиеническим требованиям. Состояние столов, холодильников, варочного цеха в удовлетворительном состоянии. Бюджетная продукция соответствует нормам санитарно-гигиенического уровня. Состояние столов в столовой соответствует требованиям.

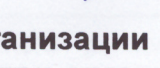
Подписи комиссии:

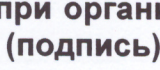
Шакирова Н. А. 

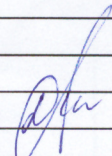
Жанбаева Б. К. 

Зубова В. А. 

Алимова А. К. 

Наурбаева В. Е. 

Жариева Т. С. 

Доржиева П. П. 

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