

АКТ мониторинга по организации питания

Дата 15.03.2023.

№ 21

Организация образования ГБОУ СОШ № 15 г. Павлово

Поставщик услуги (при наличии) ИП «Баграмянова»

Комиссия в составе:

Председатель Оценочной комиссии - Шапорова Н.Ю.

Зам. председателя Оценоч. комиссии - Рондасова В.К.

Члены Оценочной комиссии:

Ярская В.А.

Кардашова Е.Ю.

Мурзина М.Н.

Анисимов М.П.

Тюкарева Л.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		+		испр. 8.03.23
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		+		

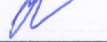
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не изв.
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				не изв.
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		+		
Количество раковин для мытья рук		+		
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок				испрв. 10.04.14
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:

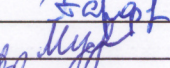
Организация приёме пищи - не допустимым уровне, санитарное состояние столовой и помещений пищеблока соответствует требованиям и нормам СанПиН. Количество продуктов питания, готовой продукции - на допустимом уровне. Запрещенные блюда и продукты не изготавливаются, не реализуются, не используются. Контрольное блюдо в наличии. Ежедневное меню соответствует перспективному меню.

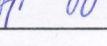
Подписи комиссии:



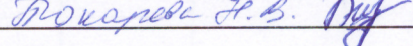

Шакеева Ж.А. 

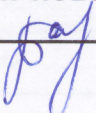
Кандасова З.К. 

Ерлова В.А. 

Парфенова Е.Ю. 

Мусеева С.А. 

Анисимова Т.Т.    

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