

АКТ мониторинга по организации питания

Дата 05.04.2023г.

№ 23

Организация образования КГУ СОШ №15 г. Павлодар

Поставщик услуги (при наличии) ИП Байрамкулова

Комиссия в составе:

Председатель брокерской комиссии - Шакимба Н.А.

Зам. Председателя брокерской комиссии - Кандасова Б.К.

Члены брокерской комиссии:

Аровай В.А.

Караимова Е.Ю.

Траптецкий В.В.

Зерипова Ж.С.

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		+		индив. бут. вода
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		+		




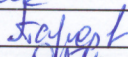
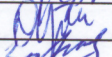
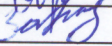
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не учит.
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				не учит.
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		+		
Количество раковин для мытья рук		+		
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		+		
Состояние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

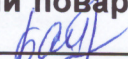
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		+		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		
Наличие графика уборки		+		
Итого	1	39	4	

В результате проверки установлено:

Считать организацию питания, санитарное состояние пищеблока, соблюдение замкнутых производственных циклов, изготовление и реализация заготовочных продуктов и блюд не допускается. Обратит внимание на своевременное наличие контрольно-облуживающих. Выявлены нарушения при контрольном взвешивании порций. Выявлены несоответствия технологическим картам при приготовлении блюд, что отразилось на органолептических свойствах и качестве приготовленной продукции. Устранить до 06.04.2023.

Подписи комиссии:

Макарова Н. И. 
 Кабанцова Б. К. 
 Яровая В. А. 
 Падуренкова Е. Ю. 
 Пауменев В. В. 
 Зарипова К. С. 

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