

## АКТ мониторинга по организации питания

Дата 12.04.2023г

№ 24

Организация образования УГУ, Сошн 15 г. Павлодара

Поставщик услуги (при наличии) И.Л. Байрамкулова

Комиссия в составе:

Председатель бригадной комиссии - Шакирова З.Ж.

Зам. председателя бригадной комиссии - Жандасова Б.К.

члены бригадной комиссии:

Ярова В.А.

Парфенова Е.Ю.

Елеусова О.В.

Павлюкшина В.Г.

**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          |           | +             |                  |                |
| Санитарное состояние складов  |           | +             |                  |                |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов         |           |               |                  | не<br>использ. |
| <b>Холодильники</b>   |           |               |                  |                |
| Маркировка о предназначении холодильного оборудования                                 |           | +             |                  |                |
| Наличие термометров   |           | +             |                  |                |
| Соблюдение товарного соседства  |           | +             |                  |                |
| Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания                             |           | +             |                  |                |

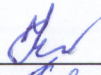
|   |  |   |  |            |
|---|--|---|--|------------|
| Санитарное состояние холодильного оборудования  |  | + |  |            |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                                       |  |   |  | не исполн. |
| Условия и правильность 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                                       |  |   |  | не исполн. |
| <b>Бытовая комната</b>  |  |   |  |            |
| Наличие запасных комплектов специальной одежды  |  | + |  |            |
| Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников   |  | + |  |            |
| Наличие шкафа для хранения специальной одежды   |  |   |  | не исполн. |
| Душевая комната, санузел  |  |   |  | не предпр. |
| 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<br>имеется |
| Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.        |  | +         |  |               |
| Наличие москитной сетки   |  | +         |  | по<br>сезону  |
| <b>Итого</b>  |  | <b>30</b> |  |               |


**В результате проверки установлено:**


Организация питания в школьной столовой в удовлетворительном состоянии. состояние склада, борочного цеха, холодильного оборудования, санитарное состояние пищеблока считать удовлетворительным. Условия хранения продуктов соблюдены. Качество реализуемой буфетной продукции на достаточном уровне. Термический ассортимент в наличии.


**Подписи комиссии:**


Макирова Н.А. 


Жапарова Б.К. 

Яровая В.А. 

Корженева Е.Ю. 

Елеусова О.В. 

Табачникова В.С. 

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