

АКТ мониторинга качества питания

Дата 08.09.2023 г

№ 1

Организация образования СОШ ДО №17

Поставщик услуги(при наличии) _____

Комиссия в составе: Горюха Е. С. - родит 4,е =

Томанинса А. А. - родит 4,е =

Шарашиденсва Т. ЖБ - соиз. нед

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечания
Количество посадочных мест <u>220</u>				
Количество раковин для мытья рук <u>8</u>				
Наличие мыла				
Наличие сушилок <u>2</u>				
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)		+		
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 влагозащитным исполнением		+		
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		+		
Наличие моющих средств		+		
Условие хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		+		
Наличие сертификатов на моющие средства		+		
Наличие емкости 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		+		

В результате проверки установлено-

Все пункты соответствуют требованиям
мебель нужно помыть, особенно
табуретки.

Подписи

комиссии

Галь - Юташова А А
Галь - Юташова А А

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги)

ознакомлена

Шареева

АКТ мониторинга качества питания

Дата 14.09.2023

№ _____

Организация образования СОПШДО М14 г. Павлодар

Поставщик услуги (при наличии) Шалежастыба

Комиссия в составе: 3

Вейбергенова С.С., Ахметова Т.С. - Подписи ЧЗМ
Ахметова Р.А.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
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 емкостях на поддонах		+		
Санитарное состояние складов		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
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				нет
Условия и правильность хранения суточных проб		+		
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				нет

В результате проверки установлено-

санитарное состояние, оборудование, условия хранения соответствует нормам.

Подписи

комиссии Очишбаева Н.А. Виз - 10

Ахметова Т.С. Виз - Вейбергенова С.С. Виз -

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги)

ознакомлена Шалежастыба

АКТ мониторинга качества питания

Дата 21.09.2023

№ 3

Организация образования СОШ ДДМ № 7, Тавриград

Поставщик услуги (при наличии) ООО «Индустриал»

Комиссия в составе: 5 человек;

ЗДОР Кендерева С.С., сопредседат. Марамиденова Т.И.
к. рук ч.к. Курманова С.З., председ. Лелева А.А., Исмаилов.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Договора с поставщиками продуктов питания		+		
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		+		
Сертификаты, декларации о соответствии		+		
Срок реализации поступившей продукции		+		
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		+		
Технологические карты приготовления блюд		+		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		
Журнал С-витаминизации				
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		+		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за – месяц –г.				
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		+		
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		+		
Журнал Здоровье о результатах осмотра работников пищеблока		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		
Журнал регистрации температурного режима холодильников		+		
Наличие программы производственного контроля		+		

В результате проверки установлено-

санитарное состояние соответствует
требованиям СанПиН, мебель столового
зала не эстетичного вида. 1, 2 блюда при-
готовлено вкусно. Сертификаты имеются.

Подписи

комиссии

Александр, Г. Шаев, ИСМ РИ

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги)

ознакомлена

Шадаметова Д.

АКТ мониторинга качества питания

Дата 29.09.2023г.

№ 4

Организация образования сетевой №14 г. Хабаровск

Поставщик услуги(при наличии) ПП «Шадиметов №1»

Комиссия в составе: Бенбергенова С.С. - ЗДВР,
Рыженкова А.О. - родитель 4"В" кл.
Валценок О.Б. - родитель 4"В" кл.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечания
Договора с поставщиками продуктов питания		+		
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		+		
Сертификаты, декларации о соответствии		+		
Срок реализации поступившей продукции		+		
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		+		
Технологические карты приготовления блюд		+		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		
Журнал С-витаминизации		-		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		+		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за – месяц –г.		.		
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		+		
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		+		
Журнал Здоровье о результатах осмотра работников пищеблока		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		
Журнал регистрации температурного режима холодильников		+		
Наличие программы производственного контроля		+		

В результате проверки установлено-

имеются все журналы. Доброка-
чественность продуктов соответ-
ствует нормам. Блюда пригот-
лены вкусно, все свежее, столовая чиста

Подписи

комиссии

Бенбергенова С.С. Рыженкова А.О.
Валценок О.Б.

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги)

ознакомлена

Шадиметов