

АКТ мониторинга по организации питания

Дата 18.10.2023

№ 6

Организация образования ЖТУ, СОШ № 15 г. Павлодара

Поставщик услуги (при наличии) И.А. Байрашмулова

Комиссия в составе:

Председатель экспертной комиссии - Шаменова Н.А.

Зам. председателя экспертной комиссии - Жолдасова В.К.

Члены экспертной комиссии

Муркашева Д.К.

Мазоев А.Н.

Тюкоярев Н.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 | | | | <i>Исприв. Б.А. Борд</i> |
| 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) | | + | | |
| Витаминизация блюда | | + | | |

| | | | | |
|--|--|---|--|---------------------|
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | | | отсут. |
| Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием | | | | отсут. |
| Организация приема пищи | | | | |
| Количество посадочных мест | | + | | |
| Количество раковин для мытья рук | | + | | |
| Наличие мыла | | + | | |
| Наличие сушилок | | | | |
| Состояние мебели | | + | | индив. бр. л. л. л. |
| 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 | | 42 | | |

В результате проверки установлено:

Считать организацию питания, качество готовой продукции (горячих блюд и бюджетной продукции) удовлетворительными. Санитарное состояние пищеблока, обсервационная зона, столовая соответствуют нормам СанПиН. Изготовление, реализация и использование запрещенных продуктов не допускается.

Подписи комиссии:

Маженова Н. Н.

Жандасова Ф. К.

Мухоморова Д. К.

Магаева А. Н.

Павлова Н. В.

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