

АКТ мониторинга по организации питания

Дата 24.01.2024

№ 17

Организация образования ЖТУ, Сош. 157. Павлодара

Поставщик услуги (при наличии) ИПн. Байрамкулова

Комиссия в составе:

Маскенова Ж.Ж. - председатель брокер. комиссии

Жапбаров Б.К. - зам. председателя брокер. комиссии

Яровая В.А. - член брокерской комиссии

Зерипова Ж.С. - член брокер. комиссии

Торбагеева И.А. - член брокер. комиссии

Тюкпарева Я.В. - член брокер. комиссии

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склады				
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				<i>отсут.</i>
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		+		
Наличие термометров		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		

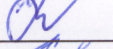
Санитарное состояние холодильного оборудования		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				отсут.
Условия и правильность хранения суточных проб		+		
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Наличие 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		+		
Буфет				
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				отсут.
Бытовая комната				
Наличие запасных комплектов специальной одежды		+		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		+		
Душевая комната, санузел				отсут.
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		+		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		+		

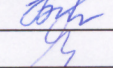
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки				отсут.
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		
Наличие москитной сетки		+		по сезону
Итого		30		

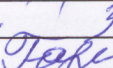
В результате проверки установлено:

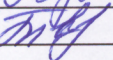
Считать организацию питания в школьной столовой удовлетворительной. Санитарное состояние食堂 удовлетворительное, товарные сопроводительные документы полностью соответствуют требованиям. Санитарное состояние пищевого цеха соответствует нормам. Заготовка реализуемой бюджетной продукции осуществляется положительно, прайс-лист в наличии. Изготовление и реализация, использование запрещенных блюд и продуктов не допускается.

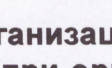
Подписи комиссии:

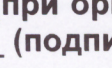
Маженова Н.М. 

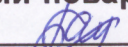
Жанбасова З.К. 

Зрбая В.А. 

Зарипова Л.С. 

Тербашева Ч.А. 

Тюкпарова Н.В. 

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