

## АКТ мониторинга по организации питания

Дата 12.09.2024

№ 2

Организация образования ЖЗУ, Сошн-15 г. Павлодара

Поставщик услуги (при наличии) ИП «Байрамкулова»

Комиссия в составе:

Маменова Н.М. - председатель бригадной комиссии

Дрвад В.А. - член бригад. комиссии

Мурзин М.М. - член бригад. комиссии

Бейсенбаев Т.А. - член бригад. комиссии

Костенко Т.О. - член бригад. комиссии

Истомин А.С. - член бригад. комиссии

Варшова К.С. - член бригад. комиссии

**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				отсут.
<b>Холодильники</b>				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		+		
Наличие термометров		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		

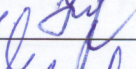


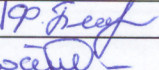
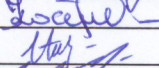
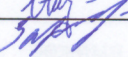

Санитарное состояние холодильного оборудования		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				отсут.
Условия и правильность хранения суточных проб		+		
<b>Варочный цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
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				отсут.
<b>Бытовая комната</b>				
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		+		

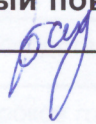
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки				отсут
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		
Наличие москитной сетки		+		по сезону
<b>Итого</b>		<b>30</b>		

**В результате проверки установлено:**

Условия хранения продуктов соблюдаются, товарное соседство, температурно-влажностный режим, сроки годности на продуктах питания соблюдены. Санитарное состояние складов удовлетворительное. Изготовление, реализация и использование запрещенных продуктов не допускается. Трайк-лист бюджетной продукции в наличии.

**Подписи комиссии:**

Шаманова Н. М.   
 Ярова К. А.   
 Мусина И. М.   
 Байсанбаев Ф. А.   
 Костенко Н. О.   
 Исламиев А. С.   
 Зарипова К. С. 

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