

## АКТ мониторинга по организации питания

Дата 18.10.2024

№ 7

Организация образования ЖРЧ. Сош. 152. Павлодаре

Поставщик услуги (при наличии) ИП «Байрамкулов»

Комиссия в составе:

Шаменова Н.М. - председатель экспер. комиссии

Саматов Д.С. - член экспер. комиссии

Феданов В.У. -

Кунтуган Г.И.

Жанбасова Б.К. - зам. председателем экспер. комиссии

**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		+		
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)		+		
Витаминация блюда		+		

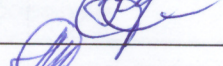
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов					отсут
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием					отсут
<b>Организация приема пищи</b>					
Количество посадочных мест		+			
Количество раковин для мытья рук		+			
Наличие мыла		+			
Наличие сушилок		+			
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)		+			
<b>Состояние помещений пищеблока</b>					
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		+		
<b>Итого</b>		<b>44</b>		

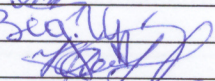
**В результате проверки установлено:**

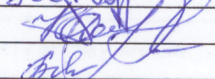
Организация питания в школьной столовой не удовлетворительного уровня. Ежедневное меню составляется перспективному, график столовой соблюдается. Питательность соблюдается, санитарно-гигиеническое состояние в норме. Работы по подготовке продукции соответствуют нормам СанПиН.

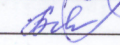
**Подписи комиссии:**

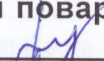
Шалеева Н.А. 

Сагамова Д.Е. 

Феррикова В.И. 

Кунгуров Д.И. 

Каласова Д.И. 

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