

АКТ мониторинга по организации питания

Дата 22.11.2024

№ 11

Организация образования ХРУ. сош. 15г. Павлодаре

Поставщик услуги (при наличии) ИП "Байралиева"

Комиссия в составе:

Председатель провер. комиссии - Шаменова Н.Ж.

Зам. Председателя провер. комиссии - Жомбасова Б.Ж.

Члены проверочной комиссии:

Жонкутова Л.А. Феранова В.Ч.

Мухамедова Д.Ж.

Джамбаева А.Б.

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				отсут.
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

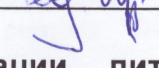
Наличие запасных комплектов специальной одежды		+		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		+		
Душевая комната, санузел				Отсут.
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		+		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		+		

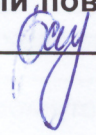
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		+		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		
Наличие москитной сетки		+		по сезону
Итого		31		

В результате проверки установлено:

Санитарное состояние склада, варочного цеха, холодильного оборудования в удовлетворительном состоянии. Соответствует санитарно-эпидемиологическим правилам и требованиям. Условия хранения продуктов соблюдены. Сроки хранения продуктов, товарные соседство соблюдены. Укупоривание, реализация и использование закрывающих продуктов не складом, в холодильнике, буфете, варочном цехе не допускаются.

Подписи комиссии:

Маменова Н. Н. 
 Капбасова Б. А. 
 Конюхова Л. А. 
 Мухомова Д. К. 
 Даурбаева А. Б. 
 Ферманова В. Ч. 

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