

АКТ мониторинга по организации питания

Дата 18.01.2023

№ 13

Организация образования ЖГУ, Сош № 157, Гавридарь

Поставщик услуги (при наличии) ИП «Байрамкулова»

Комиссия в составе:

Председатель брокерской комиссии - Шакирова Ж.Ж.
Зам. пред. брокерской комиссии - Жолбаев Б.И.

Члены брокерской комиссии:

Яровас В.А. Мусин М.М., Карденов Э.Ю.
Покарева Н.В.

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				не пред.
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не пред.
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		+		
Наличие термометров		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Санитарное состояние холодильного оборудования		+		

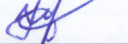
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов					
Условия и правильность хранения суточных проб				+	отсут.
Варочный цех					
Маркировка оборудования и инвентаря				+	
Исправность и состояние электрооборудования				+	
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков				+	
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					не през.
Душевая комната, санузел					не през.
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					не през.


Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		
Наличие москитной сетки		+		по сезону
Итого		28		

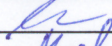
В результате проверки установлено:


Состояние пищеблока в удовлетворительном состоянии, санитарно-химическим, бактериологическим, ветробае комната, варочный цех соответствуют нормам СанПиН. В реализуемых бюджетной организации ассортименте продуктов и сырья запрещенной для употребления, реализации и использования, согласно СанПиН. Живые хранения и сроки реализации бюджетной организации соблюдены.


Подписи комиссии:


Макеева Г. П. 

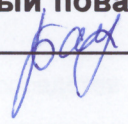
Капосова Б. К. 

Яровая В. А. 

Мурин М. П. 

Тарханова Е. Ю. 

Губарева Л. В. 

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