

АКТ мониторинга по организации питания

Дата 01.03.2023

№ 19

Организация образования АТУ «СОШ № 15 г. Павлодар»

Поставщик услуги (при наличии) ИП «Байрамулова»

Комиссия в составе:

Председатель оперативной комиссии - Шакинов А.М.

Зам. председателя опер. комиссии - Жандасова Ж.К.

Члены оперативной комиссии:

Зрובак В.А.

Тордеева Е.Ю.

Мурине И.А.

Тюмаева М.В.

Алишимова Т.Т.

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		+		
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				не преп.
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				не исполн.
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				не исполн.
Бытовая комната				
Наличие запасных комплектов специальной одежды		+		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды				не преп.
Душевая комната, санузел				не преп.
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 преп.


Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		
Наличие москитной сетки		+		
Итого		29		


В результате проверки установлено:

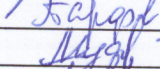
Сметать органическую питанию в школьной столовой, состояние пищеблока на достаточном уровне. Состояние столов, холодильного оборудования, варочного цеха - в удовлетворительном состоянии. Качество реализуемой бюджетной продукции соответствует нормам Санпина, персонал ассортируется (права-матри и ценники - имеются в наличии).

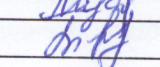
Подписи комиссии:

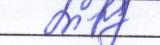

Шаженова Н.И. 

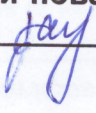
Кандыкова Б.И. 

Арова В.А. 

Тарасова Е.О. 

Мусина М.И. 

Токорев Н.В.  Ахмедов Т.Т. 

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