

АКТ мониторинга по организации питания

Дата 25.09.2023

№ 3

Организация образования ЖТУ, Соци 15 "г" Павлодаре

Поставщик услуги (при наличии) ИП, Байрамкулов

Комиссия в составе:

1. Председатель бригад. комиссии - Шаменова Н.А.

2. Зам. председ. бригад. комиссии - Колбасова В.К.

3. Члены бригад. комиссии: Эрван В.А.

Досанова А.Б.

Мамурова И.В.

Мадрова Л.А.

Бейсенбаев Н.А.

Дмитриева В.А.

Черанова В.И.

Смирнова А.П.

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				<i>информ. в прил.</i>
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)		+		
Витаминизация блюда		+		

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				отсут.
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				отсут.
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		+		
Количество раковин для мытья рук		+		
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок				шриф. бум. по.
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)		+		
Состояние помещений пищеблока				
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		+		
Итого				

В результате проверки установлено:

Организационно питание в школьной столовой считается на хорошем уровне. Энергетический состав соответствует перспективному, имеется право на свободный выбор. Готовая продукция соответствует психологическим картам. Организационные приемы пищи на должном уровне. Составление пищевого удовлетворительного меню, реализация, использование запрещенных продуктов не допускается.

Подписи комиссии:

Шаменов Н.С.	<i>[Signature]</i>	
Жалбасова Б.К.	<i>[Signature]</i>	
Досанова А.Б.	<i>[Signature]</i>	Тейсентаева Г.А. <i>[Signature]</i>
Мазова А.Н.	<i>[Signature]</i>	Зубов В.А. <i>[Signature]</i>
Алимурадова В.В.	<i>[Signature]</i>	Черанова В.И. <i>[Signature]</i>
Мамурова И.В.	<i>[Signature]</i>	Олеорденова А.Т. <i>[Signature]</i>

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