

## АКТ мониторинга по организации питания

Дата 03.10.23

№ 4

Организация образования ЖГУ, Сош № 15 г. Тавлеодаре

Поставщик услуги (при наличии) ИТ, Баеграмулова

Комиссия в составе:

1. Шакинова З. М.

2. Жолбаева Б. К.

3. Член Проверочной комиссии: Ярова В. А.

4. Бейсембаева Ф. А.

5. Амирова А. Ф.

**Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:**

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
<b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>				
<b>Склады</b>				
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				<i>не реализ., не исп.</i>
<b>Холодильники</b>				
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		+		
<b>Варочный цех</b>				
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		+		
<b>Буфет</b>				
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.
<b>Бытовая комната</b>				
Наличие запасных комплектов специальной одежды		+		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды				не предус.
Душевая комната, санузел				не предус.
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		+		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		+		

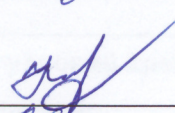

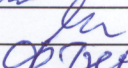
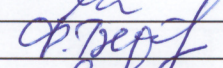
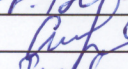
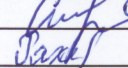



Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки				не презд.
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		
Наличие москитной сетки		+		
<b>Итого</b>		29		

**В результате проверки установлено:**

Организация питания в школьной столовой питания не удовлетворительном уровне. Наличие и соблюдение сроков годности не продуктах питания соблюдены. Угрозы, использование и реализация запрещенных блюд и продуктов не контролируется. Пройт-лист буржуйской продукции имеется в наличии. Санитарное состояние столовой не удовлетворительном уровне.

**Подписи комиссии:**

Шаренова Н. М.   
 Карбасова Б. А.   
 Яровая К. А.   
 Нейсембаева Ф. А.   
 Амирова А. Д.   
 Рахимова С. С. 

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