

## АКТ мониторинга по организации питания

Дата 22.11.2023

№ 10

Организация образования ЖТЧ, Сошн 15 г. Павлодара

Поставщик услуги (при наличии) И.П. Багдримирова

Комиссия в составе:

Шакиенов Ж.Ж. - председатель бригад. комиссии

Канбасова Б.К. - зам. председателя бригад. комиссии

Феданова В.И. - член бригад. комиссии

Дровак В.А. - член бригад. комиссии

Кимминов М.С. - член бригад. комиссии

Тюкарева Ж.В. - член бригад. комиссии

**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 парях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		+		
Санитарное состояние складов		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не допуска
<b>Холодильники</b>				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		+		
Наличие термометров		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		

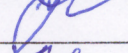
Санитарное состояние холодильного оборудования		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				отсут.
Условия и правильность хранения суточных проб		+		
<b>Варочный цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
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		+		
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				отсут.
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		
Наличие москитной сетки		+		по сезону.
<b>Итого</b>		30		

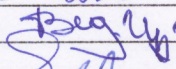
**В результате проверки установлено:**

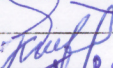
Состояние складских помещений в удовлетворительном состоянии. Условия хранения продуктов соблюдены. Санитарное состояние холодильного оборудования удовлетворительное. Санитарное состояние пищевого цеха удовлетворительное. Изготовление, реализация и использование запрещенной биодобавки не осуществляется. Суточное количество в холодильнике. Количество суточной продукции соответствует нормам, прайс-лист в наличии.

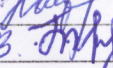
**Подписи комиссии:**

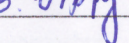
Шаренова Н.А. 

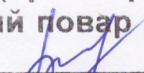
Калбасов Б.К. 

Феданова В.И. 

Зрнов В.А. 

Климов М.С. 

Токарева Н.В. 

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