

АКТ мониторинга по организации питания

Дата 10.04.2024

№ 26

Организация образования КГУ. СОШ № 15 "г. Тавридер"

Поставщик услуги (при наличии) ИП. Бахрамшова

Комиссия в составе:

Мажнева У.М. - председатель организационной комиссии

Жарбасова Б.К. - зам. председателя организационной комиссии

Члены организационной комиссии:

Яровая В.А.

Фонсек Ю.А.

Черногоркина О.И.

Сорбокасова С.П.

Радемо И.И.

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>и др. сут. в.с.</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)		+		
Витаминация блюда		+		

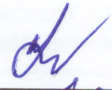
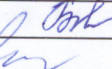
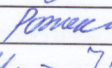
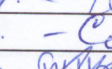
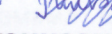
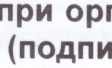
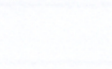
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов					
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием					отсут.
Организация приема пищи					
Количество посадочных мест		+			
Количество раковин для мытья рук		+			
Наличие мыла		+			
Наличие сушилок		+			
Состояние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

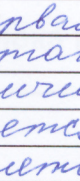
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		+		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		
Наличие графика уборки		+		
Итого		43		

В результате проверки установлено:

Качество продуктов, готовой продукции соответствует нормам, интервал между приемами пищи и графике питания соблюдается. Контрольное блюдо в наличии. Утвержденной графы не свершенное меню имеется. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.

Подписи комиссии:

Шакенова Н.М. 
 Жапбасова Б.К. 
 Ярова В.А. 
 Роман Ю.А. - Роман 
 Чернобровкина О.И. - Черныш 
 Садронко С.Н. - Садронко 
 Фарманов И.М. 

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