

АКТ мониторинга по организации питания

Дата 17.04.2024

№ 27

Организация образования ЖГУ, Соц. № 15 г. Павлодара

Поставщик услуги (при наличии) ИП, Баистрамкулова

Комиссия в составе:

Председатель брокер. комиссии - Шакимова А. М.

Зам. председателя брокер. комиссии - Жарыкова Д. И.

Члены брокер. комиссии:

Аровей В. И.

Бонез Ю. А.

Сарыжаковой С. М.

Чернодубиной О. И.

Фарманов И.

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				<i>отсут.</i>
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				отсут
Условия и правильность хранения суточных проб				отсут
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				отсут
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				отсут
Бытовая комната				
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		+		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		
Наличие москитной сетки		+		
Итого		30		

В результате проверки установлено:

Сортировочное помещение смазоч, варочное цеха, бойлерной комнаты в удовлетворительном состоянии. Изменения, реализация и использование лицензионных бланков и документов не производится. Ассортимент продукции продукции розничной торговли имеется. Условия и сроки реализации продукции продукции соблюдаются.

Подписи комиссии:

Шакимова Н.Н.
Кондрасов Б.К.
Яровая В.А.
Фонсен М.А.
Чернобровские О.С.
Сарлова С.Т.
Фадеев Ч.И.

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

Фадеев