

АКТ мониторинга по организации питания

Дата 12.09.2024

№ 2

Организация образования ЖУ. Сош № 15 г. Павлодоре

Поставщик услуги (при наличии) ИП «Байрамкулова»

Комиссия в составе:

Шаменова Н.М. - председатель контрольной комиссии

Дробяз В.А. - член контрол. комиссии

Мурзина М.М. - член контрол. комиссии

Бейсенбаев П.А. - член контрольной комиссии

Костенко Т.О. - член контрольной комиссии

Истомин А.С. - член контрол. комиссии

Зерикова К.С. - член контрол. комиссии

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		+		

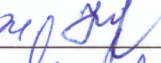
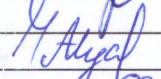
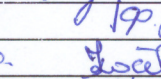
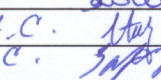
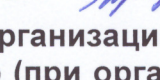
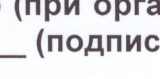

Условия и правильность хранения суточных проб		+		
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		+		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, 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				отсут
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		
Наличие москитной сетки		+		по сезону
Итого		30		

В результате проверки установлено:

Условия хранения продуктов соответствуют товарное соседство, температурно-влажностный режим сроки годности на продуктах питания соблюдены. Санитарное состояние складов удовлетворительное. Изготовление, реализация и использование заготовленных продуктов не допускаются. Трайк-мест бюджетной организации в наличии.

Подписи комиссии:

Шакирова Н. М. 
 Яровик А. 
 Мусина М. М. 
 Байсанбаева Ф. А. 
 Костенко Н. С. 
 Исмаилов А. С. 
 Зарипова К. С. 

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