

АКТ мониторинга по организации питания

Дата 05.09.2024

№ 1

Организация образования ЖТЧ СОШ № 15 г. Павлодаре

Поставщик услуги (при наличии) ИП Байралиев

Комиссия в составе:

Шакирова Н.М. - председатель контрольной комиссии

Ярова В.А. - член контрол. комиссии

Бейсенбаева Ф.А. - член контрол. комиссии

Костенко Т.О. - член контрол. комиссии

Истомин А.С. - член контрол. комиссии

Мурзина М.М. - член контрол. комиссии

Зарипова К.С. - член контрол. комиссии

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

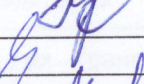
Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		
Организация питьевого режима				ИП. В.А.
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)		+		
Витаминизация блюда		+		

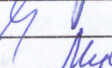
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				отсут.
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				отсут.
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		+		
Количество раковин для мытья рук		+		
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок	+			
Состояние 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	1	42		

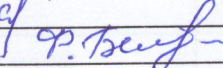
В результате проверки установлено: Организацию питания
в школьной столовой считают удовлетворительной.
Ежедневное меню соответствует перспективному.
Организованные обеды при приготовлении про-
дукции соответствуют нормам, витаминизация
блюд есть. Изготовление, реализация, испол-
дование запрещенных блюд и продуктов не допускаются.

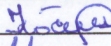
Подписи комиссии:


Машенова Н. М. 


Яровая В. А. 

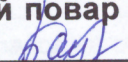
Мусина И. М. 

Вейсбаева Ф. А. 

Космина Т. О. 

Исмаилов А. С. 

Зарипова И. С. 

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