

## АКТ мониторинга по организации питания

Дата 26.09.2024г

№ 4

Организация образования КГУ, Сошн 15г. Павлодаре

Поставщик услуги (при наличии) ИТ. Байрамкулова

Комиссия в составе:

Президентская Проверочной комиссии - Шаменова Н.М.

зам. президентские Проверочной комиссии - Жанбаева Б.К.

Члены Проверочной комиссии: Эрдаев Б.Ф.

Тасево А.О.

Бейсенбаева Ч.Ф.

Таранская Т.А.

**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>инф. от ИТ</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)		+		
Витаминизация блюда		+		


Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				отсут
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				отсут
<b>Организация приема пищи</b>				
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)		+		
<b>Состояние помещений пищеблока</b>				
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		+		
<b>Итого</b>		41		

**В результате проверки установлено:**

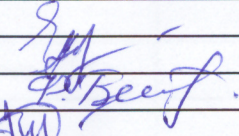
Качество готовой продукции, продуктов питания, готовой буфетной продукции удовлетворительно! Центральное блюдо в меню, крошение столовых приборов правильно. Укомплектование, реализация, использование запрещенных продуктов и блюд нет. Состояние пищеблока - в удовлетворительном состоянии.

**Подписи комиссии:**


Шакирова З.А. 


Алибаева Б.К. 

Зробицкая В.А.

Тасенов А.И. 

Бейсенбаева Р.А.

Тараскина М.А. 

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