

АКТ мониторинга по организации питания

Дата 24.10.2024.

№ 8

Организация образования ФГУ СОШ-152. Павлодара.

Поставщик услуги (при наличии) И.И. Байралиева

Комиссия в составе:

Жангаасов Б.К. - зам. председателя Орган. комиссии

Член Орган. комиссии:

Ярбая А.А.

Фераганова В.И.

Бешкина В.В.

Бейсенбаев Ф.А.

Тасеико Т.Ю. Садырасов С.Т.

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				отсут.
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		+		
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:

Организация питания в школьной столовой имеет удовлетворительный санитарно-гигиенический уровень. Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам. Столы, стулья и проходы чистой. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к персоналу в удовлетворительном состоянии. Товарное сырье соблюдено. Использование запрещенных продуктов не допускается.

Подписи комиссии:

Карбаева Б.К. *БК*
 Яровая В.А. *В.А.*
 Ферамова В.И. *В.И.*
 Садырбаева С.М. *С.М.*
 Беликина В.В. *В.В.*
 Байсейитова А.А. *А.А.*
 Часенко А.Ю. *А.Ю.*

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