

АКТ мониторинга по организации питания

Дата 15.11.2024

№ 10

Организация образования СОШ № 15 г. Павлодара

Поставщик услуги (при наличии) ИП «Байрамурова»

Комиссия в составе:

Зам. председателя Жандасова Б. К.

Члены орг. комиссии:

Болатхан С. К.

Даурбаева А. Д.

Каролинская Т. А.

Черанова В. Ч.

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		+		
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				
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				
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		+		

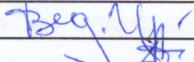
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		+		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		
Наличие графика уборки		+		
Итого		44		

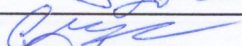
В результате проверки установлено:

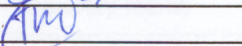
Организация питания в школьной столовой питания удовлетворительной. Состояние помещений пищеблока и обеденного зала в удовлетворительном состоянии. Организационные вопросы приемы пищи про- функции, качество продуктов питания соответствуют нормам и правилам СанПиН.


Подписи комиссии:

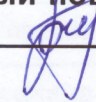
Жапарова Б.К. 

Феданов В.У. 

Джумбаева А.Д. 

Болатхан С.К. 

Таронская Т.А. 

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

Оценки за 1 блок			
Оценки за 2 блок			
Оценки за 3 блок			
Оценки за 4 блок			
Оценки за 5 блок			
Оценки за 6 блок			
Оценки за 7 блок			
Оценки за 8 блок			
Оценки за 9 блок			
Оценки за 10 блок			
Оценки за 11 блок			
Оценки за 12 блок			
Оценки за 13 блок			
Оценки за 14 блок			
Оценки за 15 блок			
Оценки за 16 блок			
Оценки за 17 блок			
Оценки за 18 блок			
Оценки за 19 блок			
Оценки за 20 блок			