

АКТ мониторинга по организации питания

Дата 20.12.2024г

№ 15

Организация образования ЖТУ «СОШ-15г. Павлодара»

Поставщик услуги (при наличии) ИП «Бабраминцова»

Комиссия в составе:

Председатель брокерской комиссии Шакинова Н.М.

Зам. председателя брокер. комиссии Жорбасов Б.К.

Члены брокерской комиссии:

Темиргалиева З.С.

Бейсенбаев Ф.А.

Торбачев И.А.

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		+		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		
Наличие москитной сетки		+		
Итого		31		

В результате проверки установлено:

Условие хранения продуктов соблюдается, санитарное состояние складов удовлетворительное. Товарное состояние, сроки годности, из продуктов питания соблюдается. Наличие, хранение, реализация и использование запрещенных блюд и продуктов не допускаются. Санитарное состояние барачного цеха удовлетворительное, электрооборудование исправно. Условие и сроки хранения бюджетной продукции соблюдены.

Подписи комиссии:

Маменов Н. Н. [подпись]
Канбасова Б. К. [подпись]
Менишгалиев З. С. [подпись]
Бейсембаева Г. А. [подпись]
Горбачева И. А. [подпись]

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