

## АКТ мониторинга по организации питания

Дата 05.03.2025

№ 23

Организация образования КГУ СОШ № 15 г. Тавризатора

Поставщик услуги (при наличии) ИП. Багратишвили

Комиссия в составе:

Шахенова Н.Ж. - председатель бригаирской комиссии

Хорбаева Б.К. - зам. председателя бригаирской комиссии

Яровид В.А. - член бригаирской комиссии

Старикова А.В.

Таронская П.А.

Смайлов А.А.

**Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:**

| Показатель  | Требуется | Соответствует | Не соответствует | Примечание |
|---|-----------|---------------|------------------|------------|
| <b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>  |           |               |                  |            |
| <b>Склады</b>   |           |               |                  |            |
| 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.     |
| <b>Холодильники</b>   |           |               |                  |            |
| 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   |  | + |  |        |
| <b>Варочный цех</b>   |  |   |  |        |
| 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 |  | + |  |        |
| <b>Буфет</b>  |  |   |  |        |
| 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. |
| <b>Бытовая комната</b>  |  |   |  |        |
| 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.        |  |  | +  | отсут |
| Наличие москитной сетки   |  |  | +  |       |
| <b>Итого</b>  |  |  | 30 |       |


**В результате проверки установлено:**


Санитарное состояние смежных помещений в удовлетворительном состоянии. Товарное состояние соблюдается, сроки годности на продуктах питания актуальные. Санитарное состояние воровного цеха удовлетворительное. Уготовление, реализация, использование запрещенных блюд и продуктов не документируется. Качество, условия хранения и сроки реализации бюджетной продукции соблюдены.

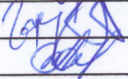
**Подписи комиссии:**

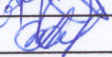
Шакимова Н. И. 

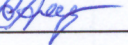
Капбасова Б. К. 

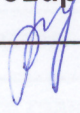
Яровая В. А. 

Старикова А. В. 

Тараскина Т. А. 

Смолова А. А. 

Ершенина Т. Б. 

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