АКТ мониторинга по организации питания

Дата 12.11.2026г
№ 9
Организация образования ГКП «ясли» 15 г. Павлодара»
Поставщик услуги (при наличии) ИП «Батраимкулова»
Комиссия в составе:
Шокенова Н.Ж. - председатель бракеражной комиссии
Жонбаева Б.К. - зам. председателя бракер. комиссии
Ярова В.А.
Бондаренко Ф.А.
Аймаганова А.В.

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				имр. бут.
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.
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)		+		
Итого		27		

В результате проверки установлено:
Качество прерятов питания, качество готовых блюд – удовлетворительное, эстетический вид блюд и суточная пробуна приготовлена в соответствии с технологической картой. Контрольное блюдо в наличии. Прием пищи организован, график работы столовой соблюдается. Отпускное меню соответствует перспективному. Приготовление, реализация, использование запрещенных блюд и продуктов не допускается.

Подписи комиссии:
Шакенова Ж. Ж.
Капбасова Б. К.
Ягровая В. А.
Бондаренко А. Д.
Вяткалева Л. А.

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