

АКТ мониторинга по организации питания

Дата 19.10.2023.№ 4

Организация образования _____

Поставщик услуги (при наличии) _____

Комиссия в составе:

Камнева Ж. П., Курашова М. П., Явичок Э. У.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

| Показатель | Требуетя | Соответс твует | Не соот- ветствует | Примеч ание |
|---|----------|-------------------|-----------------------|----------------|
| 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) | | ✓ | | |

| | | | | |
|--|--|---|--|--|
| Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения. | | ✓ | | |
| Наличие москитной сетки | | ✓ | | |
| Итого | | | | |

В результате проверки установлено:

Нарушений не выявлено.

Подписи комиссии:

Жамсдаев А.И. - [подпись]
Журашова А.С. - [подпись]
Боченов Е.И. - [подпись]

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