

АКТ № 1
мониторинга качества питания

Дата: 11.09.2024.

Организация образования: ГПП на ПХВ «Школа – гимназия №32»

Поставщик услуги: _____

Комиссия в

составе: Войтенко С.В., Железбекова В.И., Жанбусынова М.А.,
Бурмашева И.А., Садыкова С.Н.,

Провели проверку школьной столовой по следующим параметрам:

Показатель	соответствует	не соответствует
Соответствие меню-перспект. меню	<u>не было хлеба</u>	
Соблюдение графика работы столовой	<u>+</u>	
График питания учащихся	<u>+</u>	
Утвержденный прайс на свободное меню		<u>—</u>
Питьевой режим	<u>+</u>	
Качество готовой продукции	<u>+</u>	
Наличие контрольного блюда	<u>+</u>	
Контрольное взвешивание		<u>—</u>
Количество посадочных мест	<u>+</u>	
Количество раковин для мытья рук	<u>+</u>	
Наличие мыла	<u>+</u>	
Наличие сушилок	<u>+</u>	
Состояние мебели	<u>+</u>	
Состояние посуды	<u>+</u>	
Санитарное состояние зала		<u>—</u>
Моющие средства	<u>+</u>	
Емкости для сбора пищевых отходов	<u>+</u>	
Состояние вытяжки		<u>—</u>
Прайс в буфете, заверенный печатью	<u>+</u>	<u>нет</u>
Наличие ценников	<u>+</u>	
Санитарное состояние буфета	<u>+</u>	
Внешний вид сотрудников столовой	<u>+</u>	

В результате проверки

установлено: качество соответствует, замечания в меню, но отсутствует хлеб на столе и не соответствует контрольное взвешивание. Внешний вид зала и персонала соответствует, но столы вытерты плохо, пол в помещении для мытья посуды мокрый, губки для мытья изношенные. Рекомендуем замечать скатерти. Кухонная мебель содержится в чистоте. Настоятельно рекомендуем оптимизировать вентиляцию.

Складские помещения чистые, продукты в разном количестве в соответствии с требованиями.
В зале для мытья посуды рекомендуем привести в порядок посуду для жарки (сковороды).

Дата: 11.09.2024

Организация образования: ГКП на ПХВ «Школа – гимназия №32»

Поставщик услуги: _____

Комиссия в

составе: Валева Н.В., Добродеева Ю.В., Лобанова И.С.,
Мерленбаева М.А., Тагенов С.К., Сыроешкина А.Ф.
Жариков О.Ф.

Провели проверку школьной столовой по следующим параметрам:

Показатель	соответствует	не соответствует
Соответствие меню-перспект. меню	+	
Соблюдение графика работы столовой	+	
График питания учащихся	+	
Утвержденный прайс на свободное меню	+	
Питьевой режим	+	
Качество готовой продукции	+	
Наличие контрольного блюда	+	+
Контрольное взвешивание		+
Количество посадочных мест	+	
Количество раковин для мытья рук	+	
Наличие мыла	+	
Наличие сушилок	+	
Состояние мебели	+	
Состояние посуды	+	
Санитарное состояние зала	+	
Моющие средства	+	
Емкости для сбора пищевых отходов	+	
Товарное соседство продуктов в холодильнике	+	
Состояние вытяжки		+
Прайс в буфете, заверенный печатью		+
Наличие ценников	+	
Санитарное состояние буфета	+	
Внешний вид сотрудников столовой	+	

В результате проверки

установлено: контрольное блюдо отсутствует, контрольное взвешивание не соответствует заданию. Мясо не во всех корзинах, нет вытяжки, в крайсе указана не во корзинах, которые есть не во всех. Внешний вид соответствует, санитарное состояние кухни и зала соответствует.

Рекомендации: Устранить несоответствия.
 Мясо положить на 2 этаж.