

АКТ мониторинга качества питания
 № 1 от «25» 08 2023 год

**КГУ «Специальная школа – интернат №1» Управления
 образования Карагандинской области**

Комиссия в составе:

Председателя Гамшарова А. М.

Членов комиссии:

1. Алишанова А. Р. зам по ВР
2. Ибраева А. М. зам по УР
3. Ирмукхамбетова И. А. крер. пор. сабеса
4. Бекмурзаева А. Т. Брак перман.
5. Тимбулбаева А. профессор
6. Сергеев Е. В. Кларовичик
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____
11. _____
12. _____
13. _____
14. _____

**Проверка столовой, пищеблока складских помещений для хранения
 продуктов питания по следующим параметрам:**

№	Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
1	Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		<u>имеется</u>		
2	Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		<u>соблюд.</u>		
3	Соответствие ежедневного меню перспективному меню		<u>соответ.</u>		
4	Соблюдение графика работы столовой		<u>соблюд.</u>		
5	Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		<u>соблюд.</u>		
6	Организация питьевого режима		<u>вернее</u>		
7	Качество готовой продукции		<u>соответ.</u>		
8	Наличие контрольного блюда		<u>имеется</u>		
9	Органолептические свойства приготовленной продукции		<u>соблюд.</u>		
10	Соответствие технологической карте		<u>соответ.</u>		
11	Контрольное взвешивание 10 порций		<u>имеется</u>		
12	Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо		<u>имеется</u>		
13	Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо		<u>имеется</u>		
14	Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой		<u>имеется</u>		

	посуде)			
15	Состояние разносов (запрещено использование влажных)		удовлет.	
16	Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		соблюд.	
17	Витаминация блюда		недел.	
18	Организация приема пищи		недел.	
19	Количество посадочных мест		111	
20	Количество раковин для мытья рук		4	
21	Наличие мыла		имеет.	
22	Наличие сушилок		имеет.	
23	Состояние мебели		удовлет.	
24	Средства для обработки столов		удовлет.	
25	Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		удовлет.	
26	Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		имеет.	
27	Санитарное состояние столовой		удовлет.	
28	Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		имеет.	
29	Состояние помещений пищеблока		удовлет.	
30	Наличие вывески «Правила мытья посуды»		имеет.	
31	Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		соблюд.	
32	Исправность систем водоотведения		соблюд.	
33	Исправность систем отопления		соблюд.	
34	Исправность систем освещения		соблюд.	
35	Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влагозащитным исполнением		имеют.	
36	Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		соблюд.	
37	Наличие моющих средств		имеет.	
38	Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		соблюд.	
39	Соблюдение сроков хранения моющих средств		соблюд.	
40	Наличие сертификатов на моющие средства		имеют.	
41	Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		имеет.	
42	Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		имеет.	
43	Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		имеет.	
44	Соблюдение точности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		соблюд.	
45	Наличие графика уборки		имеет.	
46	Соблюдение условий хранения продуктов		удовлет.	
47	Склады		удовлет.	
48	Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		соблюд.	
49	Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе		соблюд.	


50	Соблюдение товарного соседства		соблю.		
51	Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		соблю.		
52	Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		соблю.		
53	Санитарное состояние складов		удовлет.		
54	Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		использ.		
55	Холодильники		имеют		
56	Маркировка о предназначении холодильного оборудования		имеют.		
57	Наличие термометров		имеют.		
58	Соблюдение товарного соседства		соблю.		
59	Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		соблю.		
60	Санитарное состояние холодильного оборудования		удовлет.		
61	Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		использ.		
62	Условия и правильность хранения суточных проб		соблю.		
63	Хранение и использование яиц		соблю.		
64	Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		имеют		
65	Условия хранения яиц		соблю.		
67	Документы		имеют		
68	Договора с поставщиками продуктов питания		имеют		
69	Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		имеют		
70	Сертификаты, декларации о соответствии		имеют		
71	Срок реализации поступившей продукции		соблю.		
72	Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		соблю.		
73	Технологические карты приготовления блюд		имеют.		
74	Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		имеют		
75	Журнал «С-витаминизации»		ведет.		
76	Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		ведет.		
77	Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ месяц _____ г.		ведет.		
78	Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		имеют		
79	Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		использ.		
80	Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		имеют.		
81	Журнал проведения генеральных уборок		имеют		
82	Журнал регистрации температурного режима холодильников		имеют		

83	Наличие программы производственного контроля				
82	Итого				







В результате проверки установлено:

1. Приобрести дозиметр по вчс

Подписи комиссии:

Председателя Гамшова А.М. 

Членов комиссии:

1. Амишанова А.В. 
2. Ибраева А.М. 
3. Иурмухамбетова А.А. 
4. Кенжетурганова А.Т. 
5. Галимжанова А. 
6. Сергеев Е.В. 
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____
11. _____
12. _____
13. _____

Ответственный повар (при организации питания организацией образования) ознакомлена Амишанова С. Ф.И.О.  организацией (подпись)