

**АКТ мониторинга качества питания**  
 № 10 от «14» 05 2024 год

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

**Комиссия в составе:**

Председателя Трашкова А.М.

**Членов комиссии:**

1. Алимажолдасов АР зам по ВР
2. Алиева АН зам по УР
3. Нурмухамбетов ИА пред. ком. совета
4. Венгунинский ИТ проз. персонал
5. Тимеязов А родители
6. Сериков ЕВ психолог.
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>соответ</u>		
3	Соответствие ежедневного меню перспективному меню		<u>соответ</u>		
4	Соблюдение графика работы столовой		<u>соблюдается</u>		
5	Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		<u>соблюдается</u>		
6	Организация питьевого режима		<u>соблюд.</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>соблюд.</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)		соответ	
16	Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		соблюд.	
17	Витаминоизация блюда		проверяется	
18	<b>Организация приема пищи</b>		соответ	
19	Количество посадочных мест		144	
20	Количество раковин для мытья рук		7	
21	Наличие мыла		имеется	
22	Наличие сушилок		есть	
23	Состояние мебели		соответ	
24	Средства для обработки столов		имеются	
25	Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		соответ	
26	Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		имеется	
27	Санитарное состояние столовой		удовлет	
28	Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		имеется	
29	<b>Состояние помещений пищеблока</b>		удовл	
30	Наличие вывески «Правила мытья посуды»		имеется	
31	Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		соответ	
32	Исправность систем водоотведения		соответ	
33	Исправность систем отопления		соответ	
34	Исправность систем освещения		соответ	
35	Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влагозащитным исполнением		имеется	
36	Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		имеются	
37	Наличие моющих средств		имеются	
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		имеются	
41	Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		имеется	
42	Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		соответ	
43	Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		соблюд.	
44	Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		соблюд.	
45	Наличие графика уборки		имеется	
46	<b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>		соблюд.	
47	<b>Склады</b>		имеются	
48	Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		соответ	
49	Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе		соблюд.	

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

83	Наличие программы производственного контроля		имеется		
82	Итого				

В результате проверки установлено:

1. Заменить термометр в холодильнике для мяса

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Подписи комиссии:

Председателя Телегаев А.М.

Членов комиссии:

1. Алимакова А.В. А
2. Ибраева А.М. А
3. Нурмухамбетов А.А. Н
4. Бектурганов А.Т. Б
5. Тиммабаева А. Т
6. Сергеев Э.В. С
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_
11. \_\_\_\_\_
12. \_\_\_\_\_
13. \_\_\_\_\_

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