

АКТ мониторинга качества питания
 № 2 от «25» 09 2023 год

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

Комиссия в составе:

Председателя Третьякова А.И.

Членов комиссии:

1. Ашимжанова А.В. зам. по ВР
2. Ибраева А.И. зам. по УР
3. Умурмухамбетов И.А. преем. пом. совета
4. Бектурганова А.Т. врач-интернатр
5. Тиминткбаева А. родитель
6. Сериков Е.В. кларовичка
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>соблюдают</u> | | |
| 5 | Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам | | <u>соблюдают.</u> | | |
| 6 | Организация питьевого режима | | <u>соблюдается</u> | | |
| 7 | Качество готовой продукции | | <u>соответ.</u> | | |
| 8 | Наличие контрольного блюда | | <u>имеется</u> | | |
| 9 | Органолептические свойства приготовленной продукции | | <u>соблюдог.</u> | | |
| 10 | Соответствие технологической карте | | <u>соответ.</u> | | |
| 11 | Контрольное взвешивание 10 порций | | <u>соблюдог.</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 | Витаминизация блюда | | не соблюд. | |
| 18 | Организация приема пищи | | соблюд. | |
| 19 | Количество посадочных мест | | 111 | |
| 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 | Состояние помещений пищеблока | | | |
| 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 | | имеется | |
| 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 | Соблюдение условий хранения продуктов | | удовлет. | |
| 47 | Склады | | удовлет. | |
| 48 | Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах | | соответ. | |
| 49 | Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе | | соблюд. | |

| | | | | | |
|----|--|--|-------------|--|--|
| 50 | Соблюдение товарного соседства | | соблюдо | | |
| 51 | Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания | | соблюдо | | |
| 52 | Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах | | соблюдо | | |
| 53 | Санитарное состояние складов | | удовлет | | |
| 54 | Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | не упот | | |
| 55 | Холодильники | | имеют | | |
| 56 | Маркировка о предназначении холодильного оборудования | | соблюдо | | |
| 57 | Наличие термометров | | имеют | | |
| 58 | Соблюдение товарного соседства | | соблюдо | | |
| 59 | Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания | | соблюдо | | |
| 60 | Санитарное состояние холодильного оборудования | | удовлет | | |
| 61 | Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | не упот | | |
| 62 | Условия и правильность хранения суточных проб | | соблюдо | | |
| 63 | Хранение и использование яиц | | соответ | | |
| 64 | Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность | | имеют | | |
| 65 | Условия хранения яиц | | соблюдо | | |
| 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 | | соблюдо | | |
| 72 | Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам | | соответ | | |
| 73 | Технологические карты приготовления блюд | | имеют | | |
| 74 | Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов | | имеют | | |
| 75 | Журнал «С-витаминации» | | имеют | | |
| 76 | Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий | | имеют | | |
| 77 | Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за месяц г. | | имеют | | |
| 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 | | не имеют | | |
| 80 | Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока | | ведет | | |
| 81 | Журнал проведения генеральных уборок | | имеют | | |
| 82 | Журнал регистрации температурного режима холодильников | | имеют | | |

| | | | | | |
|----|--|--|-------|--|--|
| 83 | Наличие программы производственного контроля | | имеет | | |
| 82 | Итого | | | | |

В результате проверки установлено:

1. Убрать багую посуду

Подписи комиссии:

Председателя Телегенов А М

Членов комиссии:

1. Амминов А В
2. Ураев А М
3. Курдюмов И А
4. Венгеров А Т
5. Тихонов А
6. Сергеев Е В
- 7.
- 8.
- 9.
- 10.
- 11.
- 12.
- 13.

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