

АКТ мониторинга качества питания

№ 3 от «24» 10 2023 год

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

Комиссия в составе:

Председателя Зиленова А М

Членов комиссии:

1. Алишжанов А зам по ВР
2. Шоралте А зам по Восп.УР
3. Мурмуханбетов А през поп. сот.
4. Бектурсынов АТ зам по физ. и спорт.
5. Тимотеев А - родители
6. Сериков Е санитаризации
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_
11. \_\_\_\_\_
12. \_\_\_\_\_
13. \_\_\_\_\_
14. \_\_\_\_\_

Проверка столовой, пищеблока и 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>имеет.</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>соблюд.</u>  |                  |            |
| 5  | Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам                           |           | <u>соблюд.</u>  |                  |            |
| 6  | Организация питьевого режима  |           | <u>соблюд.</u>  |                  |            |
| 7  | Качество готовой продукции  |           | <u>соответ.</u> |                  |            |
| 8  | Наличие контрольного блюда  |           | <u>имеет.</u>   |                  |            |
| 9  | Органолептические свойства приготовленной продукции   |           | <u>соответ.</u> |                  |            |
| 10 | Соответствие технологической карте  |           | <u>соответ.</u> |                  |            |
| 11 | Контрольное взвешивание 10 порций   |           | <u>имеет.</u>   |                  |            |
| 12 | Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо   |           | <u>имеет.</u>   |                  |            |
| 13 | Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо   |           | <u>имеет.</u>   |                  |            |
| 14 | Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой                               |           | <u>имеет.</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  |  | не имеет |  |
| 18 | <b>Организация приема пищи</b>   |  | соблюд   |  |
| 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  |  | имеет    |  |
| 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 | <b>Состояние помещений пищеблока</b>   |  | 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                                |  | имеет    |  |
| 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  |  | имеет    |  |
| 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)  |  | соблюд   |  |
| 44 | Соблюдение поточности:<br>- сбора «грязной» столовой посуды<br>- процесса мытья и обработки<br>- хранения чистой столовой посуды |  | соблюд   |  |
| 45 | Наличие графика уборки   |  | имеет    |  |
| 46 | <b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>   |  | удовлет  |  |
| 47 | <b>Склады</b>  |  | 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   |  | 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<br>использ. |  |  |
| 55 | <b>Холодильники</b>  |  | имеют          |  |  |
| 56 | Маркировка о предназначении холодильного оборудования  |  | имеют          |  |  |
| 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<br>использ. |  |  |
| 62 | Условия и правильность хранения суточных проб  |  | соблюдо        |  |  |
| 63 | <b>Хранение и использование яиц</b>  |  | соблюдо        |  |  |
| 64 | Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность   |  | имеют          |  |  |
| 65 | Условия хранения яиц   |  | соблюдо        |  |  |
| 67 | <b>Документы</b>   |  | 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   |  | соблюдо        |  |  |
| 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.   |  | соблюдо        |  |  |
| 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<br>имеют    |  |  |
| 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. Обновить маркировки для сбора  
исходов / отходов

**Подписи комиссии:**

Председателя Темченко А.М.

**Членов комиссии:**

1. Аммиханова А.В.
2. Ибраева А.И.
3. Чурмухамбетова Ч.А.
4. Бектурганова А.А.
5. Тимонтоқыбаева А.
6. Серикова
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_
11. \_\_\_\_\_
12. \_\_\_\_\_
13. \_\_\_\_\_

Ответственный повар (при организации питания организацией образования) ознакомлена Аманжолбекова Ф.И.О. А.А. организацией (подпись)