

АКТ мониторинга качества питания

№ 4 от «23» 11 2023 год

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

Комиссия в составе:

Председателя Глущова А.М.

Членов комиссии:

1. Алиштанов АР зам по ВР
2. Горбачев А.С. зам по УР
3. Мурзаханбетов ИТ прер. по соц. работе
4. Алиштанов АТ прер. по физ. воспитанию
5. Телегинский А. - референт
6. Сериков Е. - кларкет
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>соответ.</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>соблюд.</u>		
11	Контрольное взвешивание 10 порций		<u>соблюд.</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)		соответ.	
16	Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		соблюд.	
17	Витаминация блюда		исполнен	
18	Организация приема пищи		соблюд.	
19	Количество посадочных мест		111	
20	Количество раковин для мытья рук		7	
21	Наличие мыла		имеется.	
22	Наличие сушилок		имеется.	
23	Состояние мебели		удовлет.	
24	Средства для обработки столов		имеются.	
25	Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		соответ.	
26	Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		имеются.	
27	Санитарное состояние столовой		удовлет.	
28	Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		имеется.	
29	Состояние помещений пищеблока		удовлет.	
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		в н	
34	Исправность систем освещения		в н	
35	Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влагозащитным исполнением		имеются.	
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		имеется.	
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		соблюд.	
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 использ.		
55	Холодильники		имеют		
56	Маркировка о предназначении холодильного оборудования		имеют		
57	Наличие термометров		имеют		
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 использ.		
62	Условия и правильность хранения суточных проб		соблюд.		
63	Хранение и использование яиц		соблюд.		
64	Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		имеют		
65	Условия хранения яиц		соблюд.		
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		имеют		
72	Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		соблюд.		
73	Технологические карты приготовления блюд		имеют		
74	Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		имеют		
75	Журнал «С-витаминизации»		имеют		
76	Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		имеют		
77	Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ месяц _____ г.		ведут		
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		ведут		
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. Обнаружены маркировка чашек

Подписи комиссии:

Председателя Тилешов А.М.

Членов комиссии:

1. Алижанов А.В.
2. Алижанов А.И.
3. Алижанов А.И.
4. Алижанов А.И.
5. Алижанов А.И.
6. Сергеев Э.В.
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____
11. _____
12. _____
13. _____

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