

АКТ мониторинга качества питания

№ 5 от «21» 12 2023 год

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

Комиссия в составе:

Председателя Темникова А.М.

Членов комиссии:

1. Ашимжанов А.Р. зам по ВР
2. Ибраева А.М. зам по УР
3. Курмангалеева И.А. пред. ком. совете
4. Бектурганов А.Т. пред. ком. совете
5. Тимтинов А. родитель
6. Сериков В.А. родитель
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>соблюдает</u>		
5	Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		<u>соблюдает</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)		разносов есть	
16	Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		соблюд.	
17	Витаминоизация блюда		протокол есть	
18	Организация приема пищи			
19	Количество посадочных мест		7	
20	Количество раковин для мытья рук		7	
21	Наличие мыла		есть	
22	Наличие сушилок		есть	
23	Состояние мебели		есть	
24	Средства для обработки столов		есть	
25	Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		есть	
26	Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		есть	
27	Санитарное состояние столовой		есть	
28	Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		есть	
29	Состояние помещений пищеблока			
30	Наличие вывески «Правила мытья посуды»		есть	
31	Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		есть	
32	Исправность систем водоотведения		есть	
33	Исправность систем отопления		есть	
34	Исправность систем освещения		есть	
35	Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влагозащитным исполнением		есть	
36	Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		есть	
37	Наличие моющих средств		есть	
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		есть	
41	Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		есть	
42	Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		есть	
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		есть	
46	Соблюдение условий хранения продуктов			
47	Склады			
48	Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		есть	
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 использ.		
55	Холодильники		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 использ.		
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-витаминизации»		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		есть.		
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. Разности для роздачи пищи
должны быть сухими.

Подписи комиссии:

Председателя Гилемова А.М.

Членов комиссии:

1. Алишанова А.В.
2. Ибраева А.И.
3. Хармухамбетова И.А.
4. Бектурганова А.Т.
5. Тимитовбаева А.
6. Сериев Е.В.
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____
11. _____
12. _____
13. _____

Ответственный повар (при организации питания организацией образования) ознакомлена Алишанова Ф.И.О. _____ (подпись)