

**АКТ мониторинга качества питания**  
 № 6 от «13» 01 2024 год

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

Комиссия в составе:

Председателя Тлемешева А. М.

Членов комиссии:

1. Ашимжанов А.В. зам по ВР
2. Шарипов А. М. зам по УР
3. Жармаухамбетов И. А. пред. поп. совета
4. Везиришова А. Т. зам директор
5. Тележибаева А. родит. со
6. Сергеев Е. В. педсоветчик
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		имеется		
2	Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		соответ		
3	Соответствие ежедневного меню перспективному меню		соответ		
4	Соблюдение графика работы столовой		соответ		
5	Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		соответ		
6	Организация питьевого режима		соответ		
7	Качество готовой продукции		соответ		
8	Наличие контрольного блюда		имеется		
9	Органолептические свойства приготовленной продукции		соответ		
10	Соответствие технологической карте		соответ		
11	Контрольное взвешивание 10 порций		соответ		
12	Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо		имеется		
13	Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо		имеется		
14	Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой		имеется		

	посуде)			
15	Состояние разносов (запрещено использование влажных)		своими	
16	Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		соблюдено	
17	Витаминоизация блюд		проверено	
18	<b>Организация приема пищи</b>		соблюдено	
19	Количество посадочных мест		111	
20	Количество раковин для мытья рук		7	
21	Наличие мыла		имеется	
22	Наличие сушилок		имеется	
23	Состояние мебели		убрано	
24	Средства для обработки столов		имеется	
25	Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		соблюдено	
26	Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		имеется	
27	Санитарное состояние столовой		убрано	
28	Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		имеется	
29	<b>Состояние помещений пищеблока</b>		убрано	
30	Наличие вывески «Правила мытья посуды»		имеется	
31	Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		своими	
32	Исправность систем водоотведения		своими	
33	Исправность систем отопления		своими	
34	Исправность систем освещения		своими	
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		имеется	
38	Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		соблюдено	
39	Соблюдение сроков хранения моющих средств		соблюдено	
40	Наличие сертификатов на моющие средства		имеется	
41	Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		имеется	
42	Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		соблюдено	
43	Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		соблюдено	
44	Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		соблюдено	
45	Наличие графика уборки		имеется	
46	<b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>		соблюдено	
47	<b>Склады</b>		имеются	
48	Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		соблюдено	
49	Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе		соблюдено	

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

83	Наличие программы производственного контроля		имеется		
82	Итого				

**В результате проверки установлено:**

замечания по работе инженерных работников и электромонтажников.

**Подписи комиссии:**

Председателя Телеменова АМ

**Членов комиссии:**

1. Александров А В
2. Шореев А М
3. Курмухметов У А
4. Венгуренов А Т
5. Ташитов А
6. Сериков Э В
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_
11. \_\_\_\_\_
12. \_\_\_\_\_
13. \_\_\_\_\_

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