

АКТ мониторинга качества питания

№ 4 от «13» 02 2024 год

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

Комиссия в составе:

Председателя Гришнова А.М.

Членов комиссии:

1. Ашметова АР зам по ВР
2. Ибраева АМ зам по ОР
3. Журмухамбетов АА през. кон. совета
4. Вейтурская АТ врач педиатр
5. Тышкандеева А родители
6. Сергеева ЕВ лаборант
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)		соесть	
16	Правильность хранения столовых приборов (наличие касет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		содлеюф	
17	Витаминизация блюда		проб.	
18	<b>Организация приема пищи</b>		содлеюф	
19	Количество посадочных мест		111	
20	Количество раковин для мытья рук		4	
21	Наличие мыла		имеется	
22	Наличие сушилок		имеется	
23	Состояние мебели		уровн.	
24	Средства для обработки столов		имеется	
25	Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		соесть	
26	Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		имеется	
27	Санитарное состояние столовой		уровн.	
28	Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		имеется	
29	<b>Состояние помещений пищеблока</b>		уровн.	
30	Наличие вывески «Правила мытья посуды»		имеется	
31	Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		соесть	
32	Исправность систем водоотведения		соесть	
33	Исправность систем отопления		соесть	
34	Исправность систем освещения		соесть	
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)		содлеюф	
39	Соблюдение сроков хранения моющих средств		содлеюф	
40	Наличие сертификатов на моющие средства		имеется	
41	Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		имеется	
42	Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		соесть	
43	Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		содлеюф	
44	Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		содлеюф	
45	Наличие графика уборки		имеется	
46	<b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>		содлеюф	
47	<b>Склады</b>		имеется	
48	Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		соесть	
49	Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе		содлеюф	

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		уфро.		
54	Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		не цитат		
55	<b>Холодильники</b>		имеют		
56	Маркировка о предназначении холодильного оборудования		есть		
57	Наличие термометров		имеют		
58	Соблюдение товарного соседства		соблюд		
59	Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		соблюд		
60	Санитарное состояние холодильного оборудования		уфро.		
61	Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		не цитат		
62	Условия и правильность хранения суточных проб		соблюд		
63	<b>Хранение и использование яиц</b>		есть.		
64	Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		имеют		
65	Условия хранения яиц		соблюд		
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		соблюд		
72	Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		есть.		
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		имеют		
81	Журнал проведения генеральных уборок		имеют		
82	Журнал регистрации температурного режима холодильников		имеют		

83	Наличие программы производственного контроля		имеется		
82	Итого				

**В результате проверки установлено:**

Приобрести ершодраповые перчатки для раздачи  
 Гомовой Девуш

**Подписи комиссии:**

Председателя Тлесенова А.М.

**Членов комиссии:**

1. Амминов А.В.
2. Шарапов А.М.
3. Курмухамбетов И.А.
4. Васильев А.Т.
5. Тимонин А.
6. Сериков С.В.
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_
11. \_\_\_\_\_
12. \_\_\_\_\_
13. \_\_\_\_\_

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