

АКТ мониторинга качества питания

№ 8 от «25» 03 2024 год

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

Комиссия в составе:

Председателя Тамбова А.М.

Членов комиссии:

1. Ашимжанова А.В. зам. дир. по ВР
2. Моравьева А.И. зам. по УР
3. Журицкая Светлана ИА член кон. совета
4. Вектуржанова А.Т. врач-интернатр
5. Климентьева А. юрист
6. Сериков Е.В. инструктор
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>соответствует</u>		
3	Соответствие ежедневного меню перспективному меню		<u>соотв.</u>		
4	Соблюдение графика работы столовой		<u>соблюдается</u>		
5	Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		<u>соблюдается</u>		
6	Организация питьевого режима		<u>соблюдается</u>		
7	Качество готовой продукции		<u>соответствует</u>		
8	Наличие контрольного блюда		<u>имеется</u>		
9	Органолептические свойства приготовленной продукции		<u>соблюдается</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)		соответ	
16	Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		соблюд	
17	Витаминация блюда		проверит	
18	<b>Организация приема пищи</b>		соблюд	
19	Количество посадочных мест		111	
20	Количество раковин для мытья рук		4	
21	Наличие мыла		имеется	
22	Наличие сушилок		имеется	
23	Состояние мебели		соответ	
24	Средства для обработки столов		имеется	
25	Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		соответ	
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		соотв.	
32	Исправность систем водоотведения		соотв.	
33	Исправность систем отопления		соотв.	
34	Исправность систем освещения		соотв.	
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)		соблюд	
39	Соблюдение сроков хранения моющих средств		соблюд	
40	Наличие сертификатов на моющие средства		имеется	
41	Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		имеется	
42	Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		соотв.	
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	<b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>		соблюд	
47	<b>Склады</b>		имеется	
48	Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		соотв.	
49	Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе		соблюд	

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

83	Наличие программы производственного контроля		имеется		
82	Итого				

В результате проверки установлено:

Замечаний нет.

Подписи комиссии:

Председателя

Тимофеева А.М.

Членов комиссии:

1. Акимовичева А.В.
2. Шороева А.В.
3. Курмухамбетова Ш.Н.
4. Бектурсымова А.Т.
5. Тимофеева А.М.
6. Сериков Е.В.
- 7.
- 8.
- 9.
- 10.
- 11.
- 12.
- 13.

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