

**АКТ мониторинга качества питания**  
 № 9 от «26» 04 2024 год

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

**Комиссия в составе:**

**Председателя** Галимова А.М.

**Членов комиссии:**

1. Алимуханова А.В зам по ВР
2. Ибраева А.Г зам по УР
3. Жирмухамбетов ИА зам по ИСН.собр.
4. Бектурсымова А.Т зам по ИСН.собр.
5. Жибиктыкбаева А зам по ИСН.собр.
6. Серикова Е.В. родитель
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>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>соблюд</u>		
5	Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		<u>соблюд</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)		соблюд	
16	Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		соблюд	
17	Витаминоизация блюда		уровень	
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		нет	
23	Состояние мебели		соблюд	
24	Средства для обработки столов		имеется	
25	Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		соблюд	
26	Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		имеется	
27	Санитарное состояние столовой		уровень	
28	Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		имеется	
29	<b>Состояние помещений пищеблока</b>		уровень	
30	Наличие вывески «Правила мытья посуды»		имеется	
31	Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		соблюд	
32	Исправность систем водоотведения		соблюд	
33	Исправность систем отопления		соблюд	
34	Исправность систем освещения		соблюд	
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		соблюд	
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		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 учт		
55	<b>Холодильники</b>		имеются		
56	Маркировка о предназначении холодильного оборудования		соблюд		
57	Наличие термометров		имеются		
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 учт		
62	Условия и правильность хранения суточных проб		соблюд		
63	<b>Хранение и использование яиц</b>		соблюд		
64	Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		имеются		
65	Условия хранения яиц		соблюд		
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		соблюд		
72	Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		соблюд		
73	Технологические карты приготовления блюд		имеются		
74	Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		имеется		
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 име- ются		
80	Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		ведется		
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:

1. Обновить технологические карты.
2. Обновить маркировку уборочного инвентаря

Подписи комиссии:

Председателя Тимченко А.М.

Членов комиссии:

1. Алишанова А.В.
2. Ибраева А.И.
3. Мурмухамбетова И.А.
4. Бектурганова А.Т.
5. Тимонбаева А.
6. Сергеев Е.В.
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_
11. \_\_\_\_\_
12. \_\_\_\_\_
13. \_\_\_\_\_

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