

АКТ мониторинга качества питания

№ 1 от «28» VIII 2025 год

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

Комиссия в составе:

Председателя Узбаева А. Н. зам. дир. по АТЧ

Членов комиссии:

1. Узбаева А. Н. зам. дир. по УР
2. Сыздыкова А. К. зам. дир. по ОР
3. Войлочинский В. А. член Попеч. совета
4. Жумабекова М. К. врач-педиатр
5. Линдгерт С. А. член регист. комитета
6. Швалова С. И. врач-офтальмолог
7. Жуманбаева С. Ш. кларовици
8. Жучумбаева А. Т. регистр
9. Журкашева М. А. мед. сестра крупн. дет.
10. Добченко Л. Я. мед. сестра крупн. дет.
11. Жасымжанова Г. Х. мед. сестра крупн. дет.
12. Минаева Т. В. мед. сестра крупн. дет.
13. Жалымбекова Р. М. дисп. сестра
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>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>соответ.</u>		
8	Наличие контрольного блюда		<u>имеется</u>		
9	Органолептические свойства приготовленной продукции		<u>соответ.</u>		
10	Соответствие технологической карте		<u>соответ.</u>		
11	Контрольное взвешивание 10 порций		<u>соответ.</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)		удовлетв.	
16	Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		соответс	
17	Витаминизация блюда		проверяется	
18	Организация приема пищи		соответ	
19	Количество посадочных мест		138	
20	Количество раковин для мытья рук		4	
21	Наличие мыла		имеется	
22	Наличие сушилок		5	
23	Состояние мебели		удовлет	
24	Средства для обработки столов		имеются	
25	Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		удовлетв.	
26	Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		достаточно	
27	Санитарное состояние столовой		удовл.	
28	Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		имеется	
29	Состояние помещений пищеблока		удовлет	
30	Наличие вывески «Правила мытья посуды»		имеется	
31	Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		соответс	
32	Исправность систем водоотведения		соответс	
33	Исправность систем отопления		соответс	
34	Исправность систем освещения		соответс	
35	Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влагозащитным исполнением		имеются	
36	Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		имеются	
37	Наличие моющих средств		имеются	
38	Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		соответс	
39	Соблюдение сроков хранения моющих средств		соответс	
40	Наличие сертификатов на моющие средства		соответс	
41	Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		имеется	
42	Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		имеется	
43	Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		имеется	
44	Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		соответс	
45	Наличие графика уборки		имеется	
46	Соблюдение условий хранения продуктов		соблюд-ся	
47	Склады		имеются	
48	Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		соответс	
49	Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе		соблюд-ся	

50	Соблюдение товарного соседства		<i>соблюдается</i>	
51	Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		<i>соблюдается</i>	
52	Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		<i>соответ.</i>	
53	Санитарное состояние складов		<i>удовлетв</i>	
54	Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		<i>не шурт</i>	
55	Холодильники		<i>имеются</i>	
56	Маркировка о предназначении холодильного оборудования		<i>соответ</i>	
57	Наличие термометров		<i>имеются</i>	
58	Соблюдение товарного соседства		<i>соблюд.</i>	
59	Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		<i>соблюд.</i>	
60	Санитарное состояние холодильного оборудования		<i>удовлетв</i>	
61	Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		<i>не шурт</i>	
62	Условия и правильность хранения суточных проб		<i>соответ.</i>	
63	Хранение и использование яиц		<i>соответ</i>	
64	Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		<i>имеются</i>	
65	Условия хранения яиц		<i>соответ</i>	
67	Документы		<i>имеются</i>	
68	Договора с поставщиками продуктов питания		<i>имеются</i>	
69	Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		<i>имеются</i>	
70	Сертификаты, декларации о соответствии		<i>имеются</i>	
71	Срок реализации поступившей продукции		<i>соблюдается</i>	
72	Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		<i>соответ</i>	
73	Технологические карты приготовления блюд		<i>имеются</i>	
74	Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		<i>имеется</i>	
75	Журнал «С-витаминации»		<i>имеется</i>	
76	Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		<i>имеется</i>	
77	Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за 5 месяц 25 г.		<i>имеется</i>	
78	Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		<i>имеются</i>	
79	Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		<i>не выявлено</i>	
80	Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		<i>ведется</i>	
81	Журнал проведения генеральных уборок		<i>имеется</i>	
82	Журнал регистрации температурного режима холодильников		<i>имеется</i>	

83	Наличие программы производственного контроля		имеется		
82	Итого				


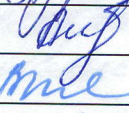
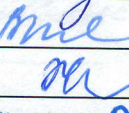
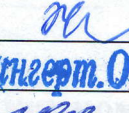

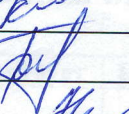
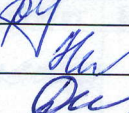
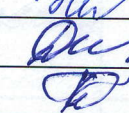
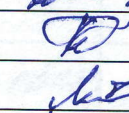
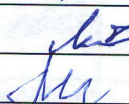
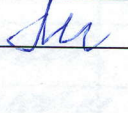

В результате проверки установлено:

1. Увеличить количество столовых приборов
2. Обновить маркировку на емкостях для сыпучих продуктов.

Подписи комиссии:

Председателя Чубаева А.И.

Членов комиссии:

1. Чубаева А.И. 
2. Сыздыкбаева А.К. 
3. Абдусамидов В.А. 
4. Кучмабаева К.К. 
5. Алигерт О.А. Алигерт.О.А.
6. Швамова С.И. 
7. Кунанбаева С.Ш. 
8. Тугельбаева А.Т. 
9. Нуржанова М.А. 
10. Боценок Л.Я. 
11. Касалиманова Т.К. 
12. Минаева Т.В. 
13. Калибаева Р.М. 

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