

АКТ мониторинга качества питания

№ 2 от «10» IX 2025 год

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

Комиссия в составе:

Председателя Сареекенова Ч.Х.

Членов комиссии:

1. Цыраева А.Ж. зам дир по УР
2. Иманбаева Ж.К. член педсовет. совета
3. Исмаибекова Ж.К. врач педиатр
4. Тучельбаева А.Т. родитель
5. Исмаилов Е.И. врач - орталымолог
6. Цыраева А.Н. зам. директор по А.Х.Ч
7. Калмыбекова Г.М. диетсестра
8. Доценко Л.В. мед. сестра кружн. дел.
9. Чуркашева М.А. мед. сестра кружн. дел.
10. Калмыжанова Ж.К. мед. сестра кружн. дел.
11. Минаева Г.В. мед. сестра кружн. дел.
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>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 раззосов (запрещено использование влажных)		удовлетв	
16	Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		соответ.	
17	Витаминизация блюда		используются	
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		удовлетв	
24	Средства для обработки столов		имеются	
25	Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		удовлетв	
26	Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		имеется	
27	Санитарное состояние столовой		удовлетв	
28	Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		имеется	
29	Состояние помещений пищеблока		удовлетв	
30	Наличие вывески «Правила мытья посуды»		имеется	
31	Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		соответ	
32	Исправность систем водоотведения		соответ	
33	Исправность систем отопления		соответ	
34	Исправность систем освещения		соответ	
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 соответ.	
37	Наличие моющих средств		имеются	
38	Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		соответ	
39	Соблюдение сроков хранения моющих средств		соблюдо-т	
40	Наличие сертификатов на моющие средства		имеются	
41	Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		имеются	
42	Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		соответ	
43	Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		обработ-ся	
44	Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		соблюдо-т	
45	Наличие графика уборки		имеется	
46	Соблюдение условий хранения продуктов		соблюдо-т	
47	Склады		имеются	
48	Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		соответ	
49	Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе		соблюдо-т	

50	Соблюдение товарного соседства		соблюдается	
51	Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		соблюдается	
52	Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		соответств.	
53	Санитарное состояние складов		удовлетв.	
54	Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		не используется	
55	Холодильники		имеются	
56	Маркировка о предназначении холодильного оборудования		имеются	
57	Наличие термометров		имеются	
58	Соблюдение товарного соседства		соблюдается	
59	Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		соблюдается	
60	Санитарное состояние холодильного оборудования		удовлетв.	
61	Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		не используется	
62	Условия и правильность хранения суточных проб		соблюдается	
63	Хранение и использование яиц		соблюдается	
64	Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		имеются	
65	Условия хранения яиц		соблюдается	
67	Документы		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		соблюдается	
72	Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		соблюдается	
73	Технологические карты приготовления блюд		имеются	
74	Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		имеется	
75	Журнал «С-витаминизации»		ведётся	
76	Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		ведётся	
77	Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>IX</u> месяц <u>20</u> г.		имеется	
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 имеют.	
80	Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		ведётся	
81	Журнал проведения генеральных уборок		ведётся	
82	Журнал регистрации температурного режима холодильников		ведётся	

83	Наличие программы производственного контроля		имеется		
82	Итого				



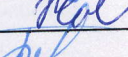








В результате проверки установлено:

1. Защитить градусник в холодильнике для соуса.
2. Промыть ситечко в обдочной зоне.
3. Исправить импорт для грязной посуды.

Подписи комиссии:

Председателя Сарсенкова Н.К.

Членов комиссии:

1. Ибраева А.К. 
2. Иманбаева Н.К. 
3. Мухамбетова Н.К. 
4. Тулмубаева А.Т. 
5. Иванова С.И. 
6. Чубаева А.Н. 
7. Камбаровна Р.М. 
8. Доценко А.С. 
9. Чуркашева М.А. 
10. Расолиманова Т.К. 
11. Минаева Т.Р. 
12. _____
13. _____

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