

АКТ мониторинга качества питания
 № 4 от «24» XI 2025 год

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

Комиссия в составе:

Председателя Сарсекемова Ч.Н.

Членов комиссии:

1. Ибраева А.И. зам. дир. по УР
2. Иманбаева Т.К. Член Попек. совета
3. Ишмабекова Т.К. врач медпост
4. Тучеубаева А.Т. директор
5. Иванова С.Ч. врач-офтальмолог
6. Камыбекова Р.М. диетолог
7. Доценко Л.З. мед. сестра круп. диц.
8. Чуркешева М.А. мед. сестра круп. диц.
9. Караимсамова Т.К. мед. сестра круп. диц.
10. Минаева Т.В. мед. сестра круп. диц.
11. Омарова А.Н. зам. дир. по АЗЧ
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>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 разнасов (запрещено использование влажных)		удовлет	
16	Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		соответ	
17	Витаминизация блюда		не проверял	
18	Организация приема пищи		соответ	
19	Количество посадочных мест		138	
20	Количество раковин для мытья рук		3	
21	Наличие мыла		имеется	
22	Наличие сушилок		5	
23	Состояние мебели		удовлет	
24	Средства для обработки столов		химические	
25	Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		удовлет	
26	Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		имеется	
27	Санитарное состояние столовой		удовлет	
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		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		соблюд-ся	
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		соблюд-ся	
45	Наличие графика уборки		имеется	
46	Соблюдение условий хранения продуктов		соблюд-ся	
47	Склады		имеются	
48	Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		соответ	
49	Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гидрометра на складе		соблюд-ся	

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 имеет	
55	Холодильники			
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 имеет	
62	Условия и правильность хранения суточных проб		соблюдается	
63	Хранение и использование яиц			
64	Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		имеются	
65	Условия хранения яиц		соблюдается	
67	Документы			
68	Договора с поставщиками продуктов питания		имеются	
69	Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		имеется	
70	Сертификаты, декларации о соответствии		имеются	
71	Срок реализации поступившей продукции		соблюдается	
72	Доброкачество поступившей продукции, соответствие нормам		соблюдается	
73	Технологические карты приготовления блюд		имеются	
74	Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		имеется	
75	Журнал «С-витаминизации»		ведется	
76	Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		ведется	
77	Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>8</u> месяц <u>25</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 имеет	
80	Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		ведется	
81	Журнал проведения генеральных уборок		ведется	
82	Журнал регистрации температурного режима холодильников		ведется	

83	Наличие программы производственного контроля		<i>имеется</i>	
82	Итого			

В результате проверки установлено:

замечаний нет.

Подписи комиссии:

Председателя *Сарсеновой Н.А.*

Членов комиссии:

1. *Ибраева А.Н.* *А.И.*
2. *Ишамбаева И.К.* *И.К.*
3. *Исмаилов М.К.* *И.К.*
4. *Журабаева А.Т.* *А.Т.*
5. *Иванова С.И.* *С.И.*
6. *Камалбаева Г.И.* *Г.И.*
7. *Доценко Л.З.* *Л.З.*
8. *Нуркашева М.А.* *М.А.*
9. *Касимжанов П.К.* *П.К.*
10. *Мимаева Т.В.* *Т.В.*
11. *Амарова А.К.*
12. _____
13. _____

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