

АКТ мониторинга качества питания

№ 5 от «22» XII 2025 год

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

Комиссия в составе:

Председателя Сареекенова Н.Н.

Членов комиссии:

1. Ибраева А. М. зам. дир. по УР
2. Минаева Т. В. мед. сестра круж. ден.
3. Мамбаева РК член Попек. совета
4. Ишмабаева РК врач медпарт
5. Турмембаева АТ родила
6. Иванова С. И врач-сестринская
7. Жалмабекова Р. М. диетсестра
8. Доценко Л. Я. мед. сестра круж. ден.
9. Ууркашева М. А. мед. сестра круж. ден.
10. Курманжанова РК мед. сестра круж. ден.
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-ся</u>		
5	Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		<u>соблюд-ся</u>		
6	Организация питьевого режима		<u>соблюд-ся</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)		уровень	
16	Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		соответ	
17	Витаминация блюда		уровень-с	
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		уровень	
24	Средства для обработки столов		имеется	
25	Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		уровень	
26	Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		имеется	
27	Санитарное состояние столовой		уровень	
28	Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		имеется	
29	Состояние помещений пищеблока		уровень	
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		имеется	
38	Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		соответ	
39	Соблюдение сроков хранения моющих средств		соблюд-с	
40	Наличие сертификатов на моющие средства		имеется	
41	Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		имеется	
42	Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		соответ	
43	Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		обработ-с	
44	Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		соблюд-с	
45	Наличие графика уборки		имеется	
46	Соблюдение условий хранения продуктов		соблюд-с	
47	Склады		имеется	
48	Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		соответ	
49	Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе		соблюд-с	

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		соответствует	
53	Санитарное состояние складов		удовлетворительно	
54	Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		не используется	
55	Холодильники		имеются	
56	Маркировка о предназначении холодильного оборудования		имеется	
57	Наличие термометров		имеются	
58	Соблюдение товарного соседства		соблюдается	
59	Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		соблюдается	
60	Санитарное состояние холодильного оборудования		удовлетворительно	
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		имеется	
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»		ведется	
76	Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		ведется	
77	Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>XI</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 имеются	
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		имеется		
82	Итого				


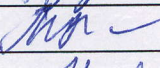
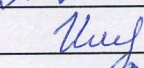
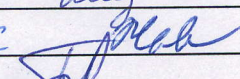

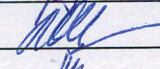
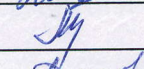
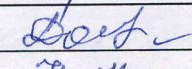
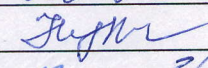
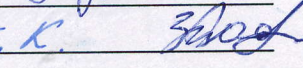
В результате проверки установлено:

1/ Выявить и перешить ёмкости для соевых продуктов

Подписи комиссии:

Председателя Сарсенова Н. Р.

Членов комиссии:

1. Ибраева А. М. 
2. Минаева Р. В. 
3. Иманбаева М. К. 
4. Исмаиловна М. К. 
5. Кучельбаева А. Б. 
6. Ивалова С. И. 
7. Каробекова Г. М. 
8. Доценко Л. Я. 
9. Чуркашева М. А. 
10. Касимжанова Р. К. 
11. _____
12. _____
13. _____

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