

АКТ мониторинга качества питания

Дата 05.02.2025 г

№ 2

Организация образования КГУ «Шоптыкольская специальная школа-интернат»

Поставщик услуги (при наличии) _____

Комиссия в составе:

Председатель – Оспанов С.К. (и.о. директора), Сафина С.Ф. – заместитель по ВР,

Дюсембаева Ж.А. – педагог-психолог, Жанабергенов А.Ж. – член попечительского совета,

Бузыкаева Т.Н. - медсестра

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требует ся	Соответст вует	Не соот- ветствует	Примечани е
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню				Не требуется
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие контрольного блюда		+		
Органолептические свойства приготовленной продукции		+		
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо	+			
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо	+			
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)	+			

Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				Не имеется
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				Не имеется
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		+ 52		
Количество раковин для мытья рук		5		
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		+		
Состояние мебели		+		
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		+		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		+		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		+		
Исправность систем водоотведения		+		
Исправность систем отопления		+		
Исправность систем освещения		+		

Наличие запасных комплектов специальной одежды	+			
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников	+			
Наличие шкафа для хранения специальной одежды	+			
Душевая комната, санузел		+		
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		+		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		+		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		+		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		
Наличие москитной сетки		+		
Итого				

В результате проверки установлено: питание детей осуществляется в соответствии с нормативными требованиями

Подписи комиссии:

Оспанов С.К.

Жанабергенов А.Ж.

Сафина С.Ф.

Дюсембаева Ж.А.

Вуззикаева Т.А.

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный повар (при организации питания организацией образования) ознакомлен _____ (подпись)