

АКТ мониторинга качества питания

Дата 06.08.2024

№ 8

Организация образования КГУ Шоптыкольская специальная школа - интернат

Поставщик услуги (при наличии) _____

Комиссия в составе:

Председатель: Оспанов.С.К - и о директора школы интернат, Сафина С.Ф. - зам по ВР,
Дюсембаева Ж.А - психолог школы- интернат ,член попечительского совета -
Жанабергенов.А.Ж, медсестра – Бузыкаева Г.Н.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

| Показатель | Требует ся | Соответст вует | Не соот- ветствует | Примеч ание |
|---|---------------|-------------------|-----------------------|------------------------------|
| 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 требует ся |
| 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 осуждать в алюминиевой посуде) | + | | | | |
| Состояние разносов (запрещено использование влажных) | | + | | | |
| Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх) | | + | | | |
| Витаминизация блюда | | + | | | |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | | | | Не имеет я |
| Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием | | | | | Не имеет я |

Организация приема пищи

| | | | | | |
|---|--|---|--|--|--|
| Количество посадочных мест | | + | | | |
| 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 на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влаго-защитным исполнением | | + | | | |
| Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды | | + | | | |
| Наличие моющих средств | | + | | | |
| Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде) | | + | | | |
| Соблюдение сроков хранения моющих средств | | + | | | |
| Наличие сертификатов на моющие средства | | + | | | |
| Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов | | + | | | |
| Маркировка емкости для сбора пищевых отходов | | + | | | |
| Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный) | | + | | | |
| Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды | | + | | | |
| Наличие графика уборки | | + | | | |
| Соблюдение условий хранения продуктов | | | | | |
| Склады | | | | | |
| Хранение сыпучих продуктов на поддонах, поддонах, стеллажах | | + | | | |
| Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе | | + | | | |

| | | | | |
|--|---|--|--|---------|
| Характеристика товарного ассортимента | | | | |
| Наличие и объяснение сроков годности на отдельных позициях | + | | | |
| | | | | |
| Характеристики в таргах, подготавливаемых, в маркированных документах на поддонах | + | | | |
| | | | | |
| Характеристики | | | | |
| Маркировка с идентификацией холодильного оборудования | + | | | |
| Наличие перемешивателей | + | | | |
| Соблюдение товарного ассортимента | + | | | |
| Наличие и объяснение сроков годности на отдельных позициях | + | | | |
| Системное состояние холодильного оборудования | + | | | |
| Наличие идентификации, реализации и использования маркированных блинов и продуктов | | | | в месте |
| Условия и приемочность хранения сыпучих продуктов | + | | | |
| Итого: не соответствует | | | | |
| Итого: соответствует | | | | |
| Маркировка блинов, таргов и документов | | | | |
| Системное состояние | | | | |
| Наличие идентификации, реализации и использования маркированных блинов и продуктов | | | | |
| Условия и приемочность хранения сыпучих продуктов | | | | |
| Итого: не соответствует | | | | |
| Итого: соответствует | | | | |

Материалы, полученные, реализованные и использованные импортированными благами и продуктами

Материалы из

СВЕДЕНИЯ

Материалы, полученные и использованные

С импортными материалами

Материалы, полученные, реализованные и использованные импортированными благами и продуктами

Материалы из

Материалы, полученные и использованные

Материалы 10% от стоимости товаров для импортированных товаров для импортированных товаров

Материалы, полученные и использованные импортированными благами и продуктами

С импортными материалами

Материалы, полученные и использованные

Материалы, полученные и использованные

Материалы, полученные и использованные

Материалы, полученные и использованные

Материалы, полученные и использованные

Материалы, полученные и использованные

Материалы, полученные и использованные

Материалы, полученные и использованные

Материалы, полученные и использованные

Материалы, полученные и использованные

1

Хранение и использование яиц

| | | | | |
|--|--|---|--|--|
| Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность | | + | | |
| Условия хранения яиц | | + | | |
| Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц | | + | | |
| Средство для мытья яиц | | + | | |
| Наличие бактерицидной лампы | | + | | |

Бүфет

не имеется

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (примечание: заверенный печатью или подписью) | | | | |
| Наличие ценников | | | | |
| Соблюдение условий хранения | | | | |
| Соблюдение условий и сроков реализации | | | | |
| Санитарное состояние | | | | |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | | | |

Документы

| | | | | |
|---|--|---|--|--|
| Договора с поставщиками продуктов питания | | + | | |
| Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт | | + | | |
| Сертификаты, декларации о соответствии | | + | | |
| Срок реализации поступившей продукции | | + | | |
| Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам | | + | | |
| Технологические карты приготовления блюд | | + | | |
| Врачебный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов | | + | | |
| Журнал «С-витаминизацию» | | + | | |

Журнал органолептической оценки качества
блюд и кулинарных изделий

Ведомость контроля за выполнением норм
пищевой продукции за ____ месяц ____ г.

Наличие личных медленных книжек
сотрудников пищеблока на рабочем месте с
отметкой о прохождении медосмотра и
гигиенического обучения

Наличие у работников пищеблока
посторонних предметов, гнойничковых
заболеваний и микротравм

Журнал «Здоровье» о результатах осмотра
работников пищеблока

Журнал проведения генеральных уборок

Журнал регистрации температурного
режима холодильников

Наличие программы производственного
контроля

Бытовая комната

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. Обновить ветоши (стол)

Подписи комиссии:

Оспанов С. К.
 Жанабердиев А. Ж.
 Климусова С. С.
 Дюсембаева Ж. А.
 Бузикаева Г. Н.

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