

АКТ мониторинга качества питания*

Дата 16.10.2023.№ 08

Организация образования КГУ Шарбактинская

Поставщик услуги (при наличии) ИП «Аргын»

Комиссия в составе: Председатель комиссии Бельгибаева А.М.ЗДВР школы: Сальменова А.Ж.Председатель родительского комитета: Тюлюмбаева А.М.Мед.сестра школы: Шапуова С.М.Завхоз школы: Салменов К.А.Член профсоюзного комитета: Нуралиева З.М.Члены попечительского комитета: Нартузинова Т.Н.

Мониторинг столовой (пищеблока) по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта требованиям нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения		+		
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				-
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие запрещенных продуктов		+		

АКТ мониторинга качества питания*

Дата 23.10.2023№ 07

Организация образования КГУ Шарбактинская

Поставщик услуги (при наличии) ИП «Арғын»

Комиссия в составе: Председатель комиссии Бельгибаева А.М.ЗДВР школы: Сальменова А.Ж.Председатель родительского комитета: Тюлюмбаева А.М.Мед.сестра школы: Шапуова С.М.Завхоз школы: Салменов К.А.Член профсоюзного комитета: Нуралиева З.М.Члены попечительского комитета: Нартузинова Т.Н.

Мониторинг столовой (пищеблока) по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта требованиям нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения		+		
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				-
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие запрещенных продуктов		+		

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,		+		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		
Наличие москитной сетки		-		
Итого				

В результате проверки установлено:

- состояние пищеблока соответствует норме;
- нет разрешения на перевозку продуктов (на авто-транспорте), так как перевозка продуктов питания сферы деятельности с минимальным риском;
- требуется наличие запасного компонента посуды.

Подписи комиссии:

Председатель комиссии по контролю за качеством питания:

Заместитель директора по ВР:







Председатель общешкольного родительского комитета:

Медсестра:

Завхоз:

Член профсоюзного комитета:

Член попечительского комитета:

 Бельгибаева А.М.
 Сальменова А.Ж.
 Тюлюмбаева А.М.
 Шагуова С.М.
 Салменов К.А.
 Нуралиева З.М.
 Нартузинова Т.Н.

Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций	+			
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо, 2 блюдо		+		
Линия раздачи 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		+		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение столовых приборов ручками вверх)		+		
Витаминация блюда		+		Согласно меню
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		Списки имеются
Использование охлажденной птицепродукции		-		
Наличие реализации несвязанных с питанием товаров		-		
Количество посадочных мест		80		
Организация приема пищи				
Время подачи блюд с момента приготовления		+		
Время подачи блюд с момента приготовления		+		
Количество раковин для мытья рук		2		
Наличие мыла		+		
Наличие одноразовых или электрополотенец		+		
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 инструкции «Правила мытья посуды»		+		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		+		
Исправность систем водоотведения		+		
Исправность систем отопления		+		
Исправность систем освещения		+		
Исправность систем вентиляции	-			
Наличие в производственных помещениях пищеблока, связанных с выделением влаги, светильников с влагозащитным исполнением.		+		
Наличие условий для мытья, обработки, хранения 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 и его соблюдение		+		
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудниками		+		
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склады				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах.		+		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, психрометра на складе/температурный режим		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на пищевой продукции		+		
Хранение овощей в ларях, подтоварниках (в маркированных ёмкостях на поддонах)		+		
Санитарное состояние складов		+		
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		+		
Наличие термометров		+		

Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Санитарное состояние холодильного оборудования		+		
Условия и правильность хранения суточных проб		+		
Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		-		
Санитарное состояние		-		
Хлебный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		-		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		-		
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		-		
Санитарное состояние		-		
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		

Исправность и состояние электрооборудования		+		
Санитарное состояние		+		
Хранение и использование яиц				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность.		-		нет
Условия хранения яиц		-		нет
Маркированная емкость для мытья и обработки яиц		-		нет
Средство для мытья яиц		-		нет
Бактерицидная лампа		-		нет
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист), утвержденный организацией образования		-		нет
Наличие ценников		-		нет
Соблюдение условий хранения		-		нет
Соблюдение условий и сроков реализации		-		нет
Санитарное состояние		-		нет
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		+		
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		+		
Сертификаты, декларации о соответствии пищевой продукции, товаросопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость		+		
Срок реализации поступившей продукции		+		