

АКТ мониторинга качества питания

Дата 20.03.2024

№ 10

КГУ «Гимназия имени Шакарима»

Комиссия в составе: директор КГУ «Гимназия имени Шакарима» Ахметова А.Н., заместитель председателя Попечительского совета Дюсенов Р.К., члены родительских комитетов: Сидельникова М.А., Шкиль О.В. заместитель директора по УВР Мухамеджанова Б.Х., заместитель директора по УВР Аринова Е.Т., медработник Тажибаева К.А., социальный педагог Қабыкен М.Т.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечания
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		✓		
Организация питьевого режима		✓		
Качество готовой продукции		✓		
Наличие контрольного блюда		✓		
Органолептические свойства приготовленной продукции		✓		
Соответствие технологической карте		✓		
Контрольное взвешивание 2 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)		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		✓		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		✓		
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		✓		
Количество раковин для мытья рук		✓		
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 влагозащитным 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, подтоварниках, стеллажах		✓		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе		✓		
Соблюдение товарного соседства		✓		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		✓		
Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		✓		
Санитарное состояние складов		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		✓		

Холодильники

Маркировка о предназначении холодильного оборудования		✓		
Наличие термометров		✓		

Соблюдение товарного соседства		✓		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		✓		
Санитарное состояние холодильного оборудования		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		✓		
Условия и правильность хранения суточных проб		✓		
Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Санитарное состояние		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		✓		
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Санитарное состояние		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		✓		
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Санитарное состояние		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		✓		
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		✓		

Наличие запрещенных продуктов		✓		
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Исправность и состояние электрооборудования		✓		
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		✓		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		✓		
Санитарное состояние		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		✓		
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		✓		
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) 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		✓		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		✓		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		✓		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>01</u> месяц <u>24</u> г.		✓		
Наличие личных медицинских 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		✓		
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:

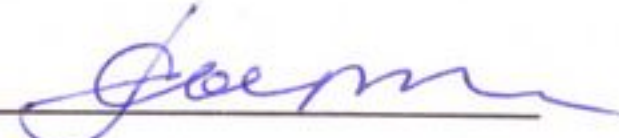
При проверке все упаковки соблюдены,
санитарные книжки в наличии,
документация в норме.
Претензий нет

Подписи комиссии:

Ахметова А.Н.



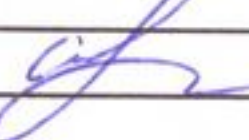
Мухамеджанова Б.Х.



Дюсенов Р.К.

Аринова Е.Т.

Сидельникова М.А.



Тажибаева К.А.



Шкиль О.В.

Қабыкен М.Т.



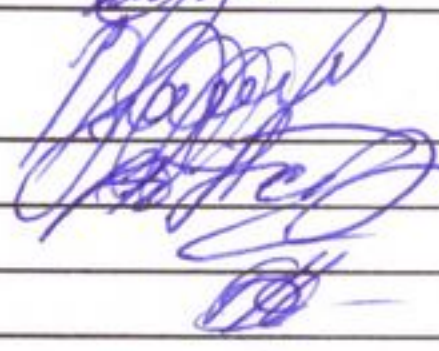
Родительская

общественность

Итмазова В.В.

Бешибетова А.М.

Алимаренов К.М.



Ознакомлен:

заведующий

производством

(старший

повар)

Ахметова Т.Н.

