

Нысаншыл БҚСЖ бойынша коды Код формы по ОКУД КҰЖЖ бойынша ұйым коды Код организации по ОКПО	
Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Министерство здравоохранения Республики Казахстан	
Мемлекеттік органның атауы Наименование государственного органа "Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Қарағанды облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Қарағанды қаласы Қазыбек би атындағы ауданының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение "Управление санитарно-эпидемиологического контроля района имени Казыбек би города Караганды Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Карагандинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"	

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды

Санитарно-эпидемиологическое заключение

№ М.10.Н.КЗ39VWF06047277

Дата: 06.09.2021 ж. (г.)

1. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау (Санитарно-эпидемиологическая экспертиза)

ИП Какимжанова С.М. столовая при КГУ «Гимназия №93»

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдедегі Қазақстан Республикасы Кодекстың 20-бабы сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізілетін объектінің толық атауы) (полное наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии со статьей 20 Кодекса Республики Казахстан от 7 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»)

Жүргізілді (Проведена) Заявление от 23.08.2021 21:03:09 № KZ12RYS00150505

өтініш, ұйғарым, қаулы бойынша, жоспарлы және басқа да түрде (күні, нөмірі)
по обращению, предписанию, постановлению, плановая и другие (дата, номер)

2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик) (заявитель) ИП Какимжанова С.М., г. Караганда, ул. Жамбыла, 167, 1 столовая при КГУ «Гимназия №93» т 87754398193

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы (түсінігі), объектінің мекен жайы/орналасқан орны, телефоны, басшысының тегі, аты, әкесінің аты (полное наименование хозяйствующего субъекта (принадлежность), адрес/месторасположение объекта, телефон, Фамилия, имя, отчество руководителя)

3. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізілетін объектінің қолданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)

общепит г. Караганда ул. Алиханова, 24.

сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекенжайы (сфера, вид деятельности, месторасположение, адрес)

4. Жобалар, материалдар зерттелді (дайындалды) (Проекты, материалы разработаны (подготовлены) –

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) протоколы лабораторных исследований-протокол микробиологического исследования воды № БЛ-4296-4297 от 11.02.2021г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №ХЛ 966-967 от 15.02.2021г., протокол измерений шума №Эл-00393 от 09.02.21г., протокол измерений микроклимата № Эл-00392 от 09.02.21г.

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции) не представлены

7. Басқа ұйымдардың сараптама қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организаций если имеются) не представлено

Қорытынды берген ұйымның атауы (наименование организации выдавшей заключение)

8. Сараптама жүргізілетін объектінің толық санитариялық-гигиеналық сипаттамасы мен оған берілетін баға (қызметке, үрдіске, жағдайға, технологияға, өндіріске, өнімге) (Полная санитарно-гигиеническая характеристика и оценка объекта экспертизы (услуг, процессов, условий, технологий, производств, продукции))

Столовая ИП Какимжановой С.М при КГУ «Гимназия №93» расположенная по адресу: ул.Алиханова,24. Территория содержится в чистоте, при входе в здание установлены урны для мусора, очистка их производится по мере заполнения. (соответствует п.156 гл.6 СП №186). Мусоросборники расположены на контейнерной площадке хозяйственной зоны школы, установлены на бетонном водонепроницаемом основании, имеют крышки. Вывоз мусора осуществляют по договору № 362-21-2/2021 от 01.09.2021г ТОО «ГОРКОМТРАНС» .(соответствует п.159 гл 6 СП №186). Пищеблок размещен на I этаже учебного заведения с двумя входами: производственный(служебный) для загрузки сырья и пищевой продукции с торца здания и для посетителей. Имеется обеденный зал на 50 посадочных мест. В состав пищеблока входит: раздаточная, горячий цех, моечная столовой и кухонной посуды совмещена, помещение для хранения овощей, сыпучих продуктов, бытовка, санузел. Основной производственный процесс по приготовлению блюд проводится в одном помещении по принципу участкового деления. (соответствует п.12,п15гл.2 СП №186).Последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки использованной и чистой посуды, а так же встречного движения посетителей и персонала соблюдается (соответствует п.11 гл.2 СП №186). Последовательность технологических процессов сырой продукции и готовой продукции соблюдается, разделочный инвентарь укомплектован, промаркирован (соответствует п.45 гл.4 СП №186). Предусмотрено централизованные системы холодного и горячего водоснабжения и водоотведения, которые находятся в рабочем состоянии, (соответствует п.21 гл.3 СП №186). Объект обеспечен безопасной и качественной водой согласно лабораторных исследований протокол микробиологического исследования воды № БЛ-4296-4297 от 11.02.2021г, протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №ХЛ 966-967 от 15.02.2021г (соответствует п. 21 гл. 3 СП №186). Дополнительно для горячего водоснабжения на пищеблоке установлены водонагреватели (соответствует п.24 гл.3 СП №186). Производственное оборудование и моечные ванны присоединяются к внутренней сети водоотведения с воздушным разрывом не менее 20 миллиметров от верха приемной воронки. Объект для производственных и бытовых сточных вод оборудован раздельными системами водоотведения. Все приемники стоков внутренних сетей водоотведения оборудованы сифонами. (соответствует п 27,п.30 гл.3 СП №186). Освещение предусмотрено естественное и искусственное, в производственных помещениях, помещениях для хранения и реализации пищевой продукции используются светильники, предусматривающие предохранение их от повреждения и попадания стекла в пищевую продукцию (соответствует п.34 гл.3 СП №186). Неисправные люминесцентные и светодиодные лампы собираются в специально отведенном месте, с последующим вывозом их по мере накопления для утилизации по совместному договору с гимназией. (соответствует п.36 гл.3 СП №186). В помещениях столовой предусмотрена приточно- вытяжная вентиляция на механическом побуждении с вентилятором и с сетью воздуховодов, оборудованных устройствами для регулирования, контроля, тепловлажностной обработки и очистки воздуха; и локальная вытяжная система вентиляции над оборудованием и моечными ваннами, являющимися источниками выделения влаги и тепла, раздельная от системы вентиляции здания школы с выполненными мероприятиями по защите от шума. Приток воздуха оборудован,забор воздуха осуществляется с улицы на уровне 2м от земли, выброс воздуха осуществляется на коньке крыши на высоте 2 м, .(соответствует пп 4 п 39 гл 3 СП №186) (протокол измерений шума №Эл-00393 от 09.02.21г, шум от вентиляционного оборудования от 67- до 80Гц при допустимой норме от 69 до 107Гц). Проводится очистка и дезинфекция установленных фильтров для очистки от пыли наружного или рециркуляционного воздуха, подаваемого в помещение системами приточной вентиляции, при санитарно-эпидемиологическом обследовании не выявлено наличие видимого загрязнения на воздуходуствующих поверхностях и поверхностях воздухораспределителей (решетки, диффузоры). Результаты контроля связанные с очисткой и дезинфекцией систем вентиляции вносят в журнал. Отопление от централизованной системы теплоснабжения. (соответствует п.40 гл.3 СП №186). Санитарно техническое состояние помещений удовлетворительное. Отделка стен, потолков в производственных, моечных, складских помещениях выполнена из материалов устойчивых к моющим и дезинфицирующим средствам. Полы предусмотрены из ударопрочных моющихся материалов напольная плитка, поверхность гладкая без механических повреждений. (соответствует п.17 гл.2 СП №186). Технологическое, холодильное,торговое оборудование, рабочие поверхности обеспечивают их очистку, мойку и дезинфекцию. (соответствует п.46 гл.4 СП №186). Для различных технологических операций в процессе производства, расфасовки, реализации (отпуска) пищевой продукции используется определенный инвентарь. Маркировка в соответствии с обрабатываемой пищевой продукцией имеется, раздельное хранение его обеспечено, хранится на стеллажах. (соответствует п.50 гл.4 СП №186). На разделочном инвентаре внутрицехового оборудования и кухонной посуды маркировка имеется. Для

разделки мяса, рыбы, овощей и других продуктов используют маркированные разделочные ножи и разделочные доски. (соответствует требованиям п. 50 гл. 4 СП 186). Разделочные доски промаркированы, хранятся на решетках. (соответствует п.51 гл.4 СП №186). Очистка, мытье оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы. Холодильное оборудование подвергается очистке, мытью и дезинфекции по мере загрязнения (соответствует п.53 гл.4 СП №186). Объект обеспечен столовой, чайной посудой и столовыми приборами с учетом потребности, мытье посуды проводится в моечной, ручным способом согласно правил мытья посуды (приложения 5). Столовые приборы выставляются в специальных кассетах ручками вверх, хранение их на подносах рассыпью не допускается (соответствует п.55 гл.4 СП №186). Для приготовления и хранения готовой пищи используют посуду из нержавеющей стали, других материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами. На объекте используют многоразовую стеклянную и фарфоровую посуду. Посуда с трещинами, отбитыми краями, деформированная, с поврежденной эмалью не используется. Условия для сушки и хранения кухонной посуды обеспечены, установлены стеллажи, полки для хранения и сушки кухонной посуды. Столовая обеспечена трехкратным количеством столовой посуды. (соответствует требованиям п. 52 гл. 4 СП № 186). Хранение чистой кухонной посуды, инвентаря, производится отдельно от столовой, чайной, стеклянной посуды и столовых приборов многоразового использования на стеллажах. (соответствует п.56 гл.4 СП №186). Щетки и ветошь для мытья посуды после окончания работы очищаются, замачиваются в горячей воде с добавлением моющих средств, промываются под проточной водой и просушиваются. (соответствует п.58 гл.4 СП №186). Помещения, оборудование, содержатся в удовлетворительном состоянии, стены, пол, холодильное оборудование, разделочные столы, рабочие поверхности из материалов допускающих качественную уборку (соответствует п.59 гл.4 СП №186). Для мытья, дезинфекции оборудования, инвентаря, посуды, оборотной упаковки, помещений, используют моющие, дезинфицирующие средства разрешенные к применению в соответствии с документами нормирования и инструкцией по применению изготовителя. В наличии имеется дезинфицирующее средство «Хлормисепт» производство Россия. Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, санитарных узлов выделен отдельный маркированный уборочный инвентарь, хранится в чистом виде, в специально выделенном месте и используется по назначению. Проведение мероприятий по оказанию услуг дезинфекции, дезинсекции, дератизации осуществляет ТОО фирма «Чистый дом», согласно договора №13 от 18.08.2021г. При визуальном контроле следы жизнедеятельности грызунов и насекомых не обнаружены (соответствует п. 64 гл. 4 СП № 186). На каждую партию продовольственного сырья, пищевой продукции используемых для изготовления продукции общественного питания при приеме, хранении и реализации сопровождается товаросопроводительными документами, обеспечивающими их прослеживаемость, а также документами подтверждающими безопасность. Хранение и реализация пищевой продукции осуществляется с соблюдением товарного соседства, а так же температурно-влажностного и светового режима, предъявляемому для каждого вида пищевой продукции. (соответствует п. 81 гл. 5 СП № 186). Запрещенных блюд, в том числе не фортифицированной муки не обнаружено (соответствует п 119 гл 7 СП №611). Складские помещения, производственные помещения, холодильное оборудование обеспечены приборами для измерения и контроля температуры, относительной влажности. (соответствует п. 90 гл. 4 СП № 186). Складские помещения оборудованы стеллажами, хранение на полу не допускается.(соответствует п. 90 гл. 4 СП № 186). Ассортимент выпускаемой продукции в соответствии с физиологическими потребностями соответствующего контингента, натуральными нормами питания. (соответствует п. 142,143,144 параграф 2 СП № 186). Пищевые отходы собираются в закрывающиеся промаркированные емкости, емкости после удаления отходов промываются и дезинфицируются. (соответствует п. 158 гл. 6 СП № 186). Заключен договор на проведение производственного контроля №1031 от 17.08.2021г с ТОО «GIO TRADE» (соответствует гл. 1 п. 3 СП № 239 от 06.06.2016г). Программа производственного контроля составлена, периодичность проведения лабораторно-инструментальных исследований соответствует приложению № 1 настоящих санитарных правил. Условия для соблюдения личной гигиены имеются. Для мытья рук в производственном помещении установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды, со средствами для мытья и сушки рук. (соответствует п. 169 гл. 8 СП № 186). Персонал имеет специальную одежду, в количестве 2-х комплектов (костюм или халат, косынки, фартук), сменную обувь, которые хранят в отдельном шкафу (соответствует п. 169 гл 8 СП № 186). Работники соблюдают личную и производственную гигиену. (соответствует п. 121 гл 8 СП № 615). Стирка и дезинфекция специальной одежды осуществляется централизованно согласно договора № 11 от 18.08.2021г с ТОО «Черный кот». Работает 3 человека медицинский осмотр и гигиеническое обучение пройдены. Медицинские книжки с отметкой о допуске к работе представлены. (соответствует п. 174 гл. 8 СП № 186). К технологическим операциям производства привлечен персонал, имеющий профессиональную подготовку и прошедший гигиеническое обучение. Ежедневно, перед началом рабочей смены ответственным лицом осуществляется осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний, микротравм. (соответствует п. 179 гл 8 СП №186). Документация объекта ведется, журнал

по проведению органолептической оценки показателей безопасности в организованных коллективах (бракеражный журнал контроля качества готовой продукции), ведомость контроля за выполнением норм продуктов питания за месяц, утвержденное перспективное меню выпускаемой продукции, меню раскладка, картотека блюд, журнал бракеража сырой продукцию.

9.Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жанартылатын объектінің сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жер асты суларының тұру биіктігі, батпақтану, желдің басымды бағыттары, санитариялық-қорғау мағының өлшемдері, сумен, канализациямен, жылумен қамтамасыз ету мүмкіндігі және қоршаған ортамен халық денсаулығын аттигізер әсері, дүние тараптары бойынша бағыты) (Характеристика земельного участка под строительство, объекта реконструкции; размеры, площади, видгрунта, использование участка в прошлом, высота стояния грунтовых вод, наличие заболоченности, господствующие направления ветров, размеры санитарно-защитной зоны, возможность водоснабжения, канализования, теплоснабжения и влияния на окружающую среду и здоровью населения, ориентация по сторонам света;)

10.Зертханалық және зертханалық-аспаптық зерттеулер мен сынақтардың хаттамалары, сонымен қатар бас жоспардың, сызбалардың, суреттердің көшірмелері (Протоколы лабораторных и лабораторно-инструментальных исследований и испытаний, а также выкопировки из генеральных планов, чертежей, фото)

протоколы лабораторных исследований-протокол микробиологического исследования воды № БЛ-4296-4297 от 11.02.2021г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №ХЛ 966-967 от 15.02.2021г., протокол измерений шума №Эл-00393 от 09.02.21г., протокол измерений микроклимата № Эл-00392 от 09.02.21г.

11. ИСК-мен жұмыс істеуге рұқсат етіледі (разрешаются работы с ИИИ)

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

ИП Какимжанова С.М столовая при КГУ «Гимназия №93»

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдегі Қазақстан Республикасы Кодекстың 20-бабы сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізілген объектінің толық атауы)
(полное наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии со статьей 20 Кодекса Республики Казахстан 7 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»)

(санитариялық-эпидемиологиялық сараптама негізінде) (на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы)
Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования" от 16 августа 2017 года № 611, Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания" от 23 апреля 2018 года № 186, Об утверждении Гигиенических нормативов к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека" от 28 февраля 2015 года № 169, Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 ноября 2020 года № КР ДСМ-196/2020 "Об утверждении Правил выдачи, учета и ведения личных медицинских книжек", Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекции, дезинсекции и дератизации" Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 28 августа 2018 года № КР ДСМ-8. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 25 сентября 2018 года № 17429" Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к водисточникам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам

культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов" Приказ Министра национальной экономики Республики Казахстан от 16 марта 2015 года № 209. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 22 апреля 2015 года № 10774. Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля" Приказ Министра национальной экономики Республики Казахстан от 6 июня 2016 года № 239. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 8 июля 2016 года № 13896. Об утверждении целевых групп лиц, подлежащих обязательным медицинским осмотрам, а также правил и периодичности их проведения, объема лабораторных и функциональных исследований, медицинских противопоказаний, перечня вредных и (или) опасных производственных факторов, профессий и работ, при выполнении которых проводятся предварительные обязательные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические обязательные медицинские осмотры и правил оказания государственной услуги "Прохождение предварительных обязательных медицинских осмотров" (Приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 15 октября 2020 года № КР ДСМ-131/2020. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 16 октября 2020 года № 21443)

Санитариялық қағидалар мен гигиеналық нормативтерге (санитарным правилам и гигиеническим нормативам) сай сай (соответствует)

Ұсыныстар (Предложения):

«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстің негізінде осы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының міндетті күші бар.

На основании Кодекса Республики Казахстан «О здоровье народа и системе здравоохранения» настоящее санитарно-эпидемиологическое заключение имеет обязательную силу

"Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Қарағанды облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Қарағанды қаласы Қазыбек би атындағы ауданының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы"

республикалық мемлекеттік мекемесі
Қарағанды Қ.Ә., көшесі Гоголь, № 46/3 үй

Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)

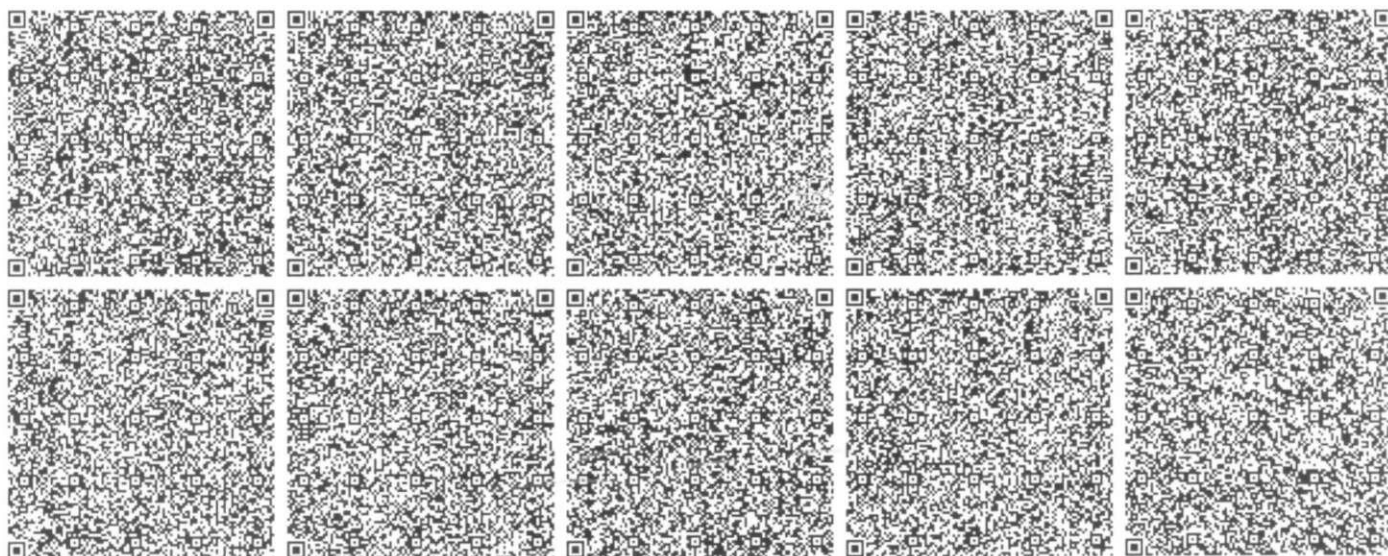
Республиканское государственное учреждение "Управление санитарно-эпидемиологического контроля района имени Казыбек би города Караганды Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Карагинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

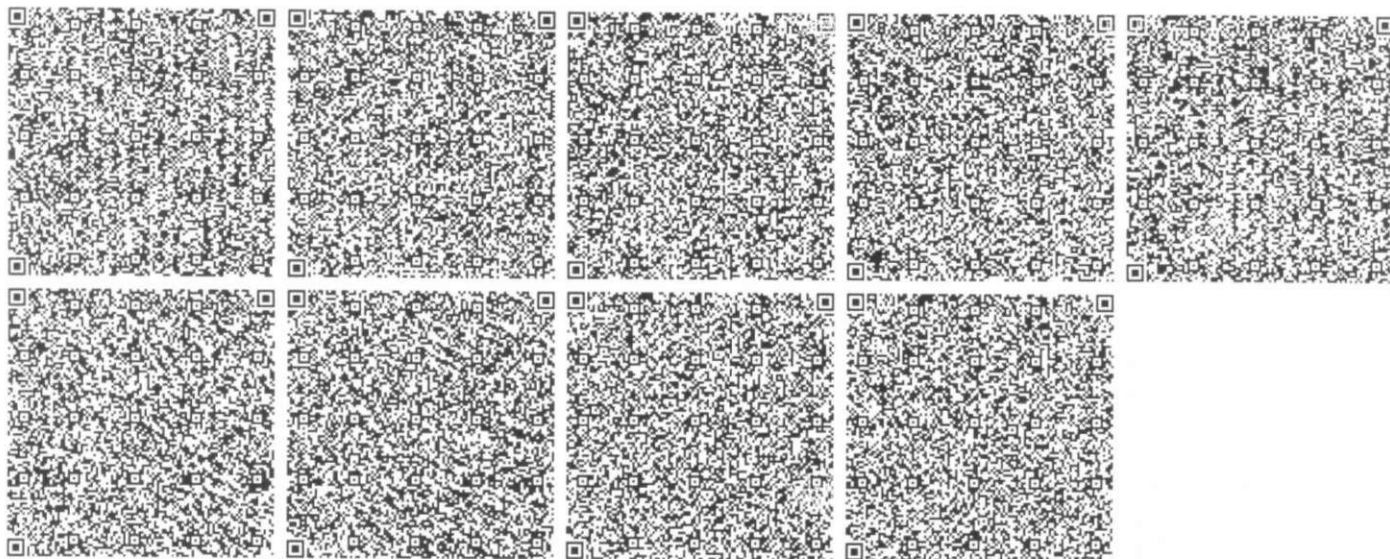
Қараганда Г.А., улица Гоголя, дом № 46/3

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Аймағанбетов Нұрлан Максұтович

тегі, аты, әкесінің аты, қолы (фамилия, имя, отчество, подпись)





АКТ мониторинга качества питания

Дата 27.09.2021г.
№ 1

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: Журавлева Н.Г., Козлова А.Н., заместитель директора по УВР Мухамеджанова Б.Х., заместитель директора по ВР Таран Э.С., медработник Тажибаева К.А., социальный педагог Мусина Ж.А.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям			✓	100% 100% 100% 100% 100%
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 10 порций		—	—	
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо		+		
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо		+		
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		—	+	

Состояние разное (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)	+			
Витаминация блюд		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов			+	
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием			+	
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		68+		
Количество раковин для мытья рук		+		
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		1		
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, гидрометра 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		+		
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		+		
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 «С-витаминизации»		+		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		+		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за ____ месяц ____ 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		+		
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:

1. На момент проверки отсутствовало замечание о соответствии объекта действующим требованиям.
2. не составлен график уборки столовой
3. На момент проверки готовое блюдо не имеет радгачи более 60 минут

Подписи комиссии:

Ахметова А.Н. _____ Мухамеджанова Б.Х. _____
Дюсенов Р.К. _____ Таран Э.С. _____
Журавлева Н.Г. _____ Тажибаева К.А. _____
Козлова А.Г. _____ Мусина Ж.А. _____

Ответственный повар _____
ознакомлен 07.09.2016 (подпись) _____

АКТ мониторинга качества питания

Дата 21.09.2021г.

№ 2

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: Журавлева Н.Г., Козлова А.Н., заместитель директора по УВР Мухамеджанова Б.Х., заместитель директора по ВР Таран Э.С., медработник Тажибаева К.А., социальный педагог Мусина Ж.А.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
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 10 порций		+		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо		+		
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо		+		
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		+		

ознакомлен А. Десниц (подпись)