

### АКТ мониторинга качества питания

Дата 30.12.2011  
 № 8

Организация образования КГУ «Гимназия им. К. Нуржанова»

Поставщик услуги (при наличии) ТОО «Каздаму 15»

Комиссия в составе:

Бартоги СК - директор гимназии, Маратов Б.В. - учр. кот. об-та, Аманжол - К.Б. - бухгалтер, Дарханов С. - директор кот. об-та, Турсунбаев А.Т., Александров С.Т., Аманжол - К.Б.

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		✓		соответ
Соблюдение графика работы столовой		✓		соблюд
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		✓		имеет
Организация питьевого режима		✓		присут
Качество готовой продукции		✓		удовл.
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		✓		
Витаминоизация блюда		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не имеют
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				нет
<b>Организация приема пищи</b>				
Количество посадочных мест		✓		84
Количество раковин для мытья рук		✓		4



Наличие мыла		✓		4 сут.
Наличие сушилок		✓		1.
Состояние мебели		✓		хорошо
Средства для обработки столов		✓		отсут.
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		✓		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		✓		имеют
Санитарное состояние столовой		✓		удов.
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		✓		
<b>Состояние помещений пищеблока</b>				
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		✓		имеют
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		✓		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		✓		
Наличие сертификатов на моющие средства		✓		имеют
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		✓		цмш
<b>Варочный цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Исправность и состояние электрооборудования		✓		+
Санитарное состояние		✓		уфш
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не цмш
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		✓		одеж моет Гум. колгот.
<b>Буфет</b>				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		✓		+
Наличие ценников		✓		лет
Соблюдение условий хранения		✓		
Соблюдение условий и сроков реализации		✓		
Санитарное состояние		✓		уфш
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не цмш
<b>Документы</b>				
Договора с поставщиками продуктов питания		✓		
Сертификаты, декларации о соответствии		✓		
Срок реализации поступившей продукции		✓		

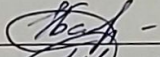
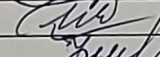
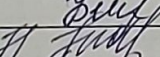
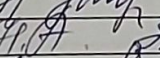
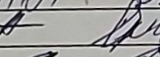
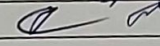
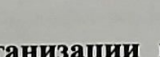


Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		✓		норм
Технологические карты приготовления блюд		✓		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		✓		
Журнал «С-витаминизации»		✓		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за декабрь месяц 2011 г.		✓		
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		✓		в наличии
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм				не имеют
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		✓		
Журнал проведения генеральных уборок		✓		

**В результате проверки установлено:**

Наличие того проверено следующие статьи, соответ-  
 ственно медицинскому содержанию пищи, наличие  
 санитарии, наличие раковин, наличие дезинфекции,  
 критерия, маркировка, наличие от радионуклидов, отос-  
 лан, соответствующие процедуры, наличие маркировки, наличие кре-  
 дитов. Рассмотрены материалы к проверке, что имеются соответствую-  
 щие в соответствии с нормами и стандартами.

**Подписи комиссии:**

1. Радина Е.И.   
 2. Маричева Е.В.   
 Александров К.В.   
 Бикокурова Н.Н.   
 Мухоморова Е.А.   
 Александр Е.А.   
 Радина Е.И. 

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