

АКТ мониторинга качества питания

Дата 03.04.2023

№ 14

Организация образования КГУ «Гимназия им. К. Нуржанова»

Поставщик услуги (при наличии) ТОО «Каздаму 15»

Комиссия в составе:

Барман СК - директор КГУ, Галимова или К. Нуржанова, Мергенбаев С. -
пред. при школе, Аманжолов Н.В. - зав. школой, Галиев К. -
Уралиев Н.А., Александров С.А., Тимурбаев А.И., Сарыбаев С.В. - члены по КД

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		+		соблюд.
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		имеется
Организация питьевого режима				фруктовый сок
Качество готовой продукции		+		улучш.
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминоизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				нет
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		84		
Количество раковин для мытья рук		4		

Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		+		Мухом
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		
Наличие графика уборки		+		
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Санитарное состояние		+		Угн
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не использ
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		+		Есть
Наличие ценников		+		Есть
Соблюдение условий хранения		+		Угн
Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарное состояние		+		Угн
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		+		
Сертификаты, декларации о соответствии		+		
Срок реализации поступившей продукции		+		


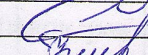
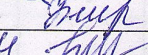
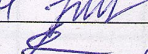
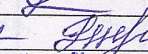
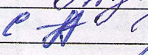

Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		+		Буде. исполн
Состояние мебели		+		Усполн
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		Усполн
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		+		Усполн
Уборочный инвентарь (маркировка, 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		+		б исполн
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		+		

Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		+		Урбан
Технологические карты приготовления блюд		+		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		
Журнал «С-витаминизации»		+		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>апр</u> месяц <u>2023</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				Ке Урбан
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		

В результате проверки установлено:

состоянии пищеблока и бухгалтерии зам. урбан-е.
 Проверены все радиометры урбан-е. Документация
 в архиве хранится. Его плановый срок
 с учетом срока хранения 11/11/2023
 в архиве. Маркировка чистота. Не загроможден
 двор, территория. Урбан-е в архиве - проверено 16

Подписи комиссии:

Даркина С.А. 
 Марчева Е.В. 
 Александрова С.В. 
 Винокурова К.Н. 
 Дарчева С.С. 
 Мерещкина Е.А. 
 Александрова С.А. 

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