

# АКТ мониторинга качества питания

Дата 23.10.2022  
 № 4

КГУ «Гимназия имени Шакарима»

Комиссия в составе: директор КГУ «Гимназия имени Шакарима» Ахметова А.Н., заместитель директора по УВР Мухамеджанова Б.Х., заместитель директора по УВР Аринова Е.Т., медработник Тажибаева К.А., социальный педагог Мусина Ж.А., родители 1 «Г» класса Сурда ФВ Бошаевс АН

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                                         |  | ✓   |  |  |
| <b>Организация приема пищи</b>                                                                    |  |     |  |  |
| Количество посадочных мест                                                                        |  | 58+ |  |  |
| Количество раковин для мытья рук                                                                  |  | 3   |  |  |
| 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)                                        |  | ✓   |  |  |
| <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                                                                            |  | ✓   |  |  |

|                                                                                                                                  |  |   |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|--|
| 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:<br>- сбора «грязной» столовой посуды<br>- процесса мытья и обработки<br>- хранения чистой столовой посуды |  | ✓ |  |  |
| Наличие графика уборки                                                                                                           |  | ✓ |  |  |
| <b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>                                                                                     |  |   |  |  |
| <b>Склады</b>                                                                                                                    |  |   |  |  |
| 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                                                    |  | ✓ |  |  |
| <b>Холодильники</b>                                                                                                              |  |   |  |  |
| 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                                 |  | ✓ |  |  |
| <b>Мясной цех</b>                                                             |  |   |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря                                           |  | ✓ |  |  |
| Санитарное состояние                                                          |  | ✓ |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов |  | ✓ |  |  |
| <b>Овощной цех</b>                                                            |  |   |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря                                           |  | ✓ |  |  |
| Санитарное состояние                                                          |  | ✓ |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов |  | ✓ |  |  |
| <b>Мучной цех</b>                                                             |  |   |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря                                           |  | ✓ |  |  |
| Санитарное состояние                                                          |  | ✓ |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов |  | ✓ |  |  |
| <b>Хлебный цех</b>                                                            |  |   |  |  |
| 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                                                                                       |  | ✓ |  |  |
| <b>Варочный цех</b>                                                                                                 |  |   |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря                                                                                 |  | ✓ |  |  |
| Исправность и состояние электрооборудования                                                                         |  | ✓ |  |  |
| Наличие заземления, наличие резиновых ковров                                                                        |  | ✓ |  |  |
| 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 |  | ✓ |  |  |
| <b>Буфет</b>                                                                                                        |  |   |  |  |
| 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                                       |  | ✓ |  |  |
| <b>Документы</b>                                                                                                    |  |   |  |  |
| 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 ____ 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                                                                                           |  | ✓ |  |  |
| <b>Бытовая комната</b>                                                                                                                 |  |   |  |  |
| 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:

Всего выявлено нарушений 12, из них 8 - в области безопасности, 4 - в области охраны окружающей среды. В результате проверки установлено, что в области безопасности выявлено 8 нарушений, в области охраны окружающей среды - 4. В результате проверки установлено, что в области безопасности выявлено 8 нарушений, в области охраны окружающей среды - 4.

Подписи комиссии:

Ахметова А.Н.

Мухамеджанова Б.Х.

Аринова Е.Т.

Тажибаева К.А.

Мусина Ж.А.

Родительская

общественность

Ознакомлен:  
повар)

заведующий

производством

(старший