

АКТ мониторинга качества питания

Дата 08.05.2025

№ 3

Организация образования КТУ, Училище им. К. Нуртасова

Поставщик услуги (при наличии) УП "Самитбаев МБ"

Комиссия в составе:

директор училища имени К.Н. Нуртасова КТУ, пред. М.Н. Сата Мамбетов
дир. районного управления НВ, зам. дир. по ВР - Рамисов С
зам. дир. школы имени К.Н. Нуртасова КТУ, Вице-дир. НВ, Ахмедов В

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требует	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		выписке +		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		сост. об
Соблюдение графика работы столовой		+		обяз
Организация питьевого режима		+		поставл фонт.
Качество готовой продукции		+		уфил
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		выписке хранит
Витаминизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не имеет
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				нет в столов
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		+		84
Количество раковин для мытья рук		+		4
Наличие мыла		+		4 бумаж пакетов
Наличие сушилок		+		2 сушил бум. полотн

Состояние мебели		+		удовл.
Средства для обработки столов		+		отраб.
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		удовл.
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		имеет
Санитарное состояние столовой		+		удовл.
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		промаркирован
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		+		имеет
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		+		работ.
Исправность систем водоотведения		+		работает
Исправность систем отопления		+		работ.
Исправность систем освещения		+		работает
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влагозащитным исполнением		+		имеет
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		+		имеет
Наличие моющих средств		+		есть
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+		соблюд.
Соблюдение сроков хранения моющих средств		+		соблюд.
Наличие сертификатов на моющие средства		+		имеет
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		+		имеет
Маркировка ёмкости для сбора пищевых отходов		+		промаркирован

Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		+		«Доклад» работы Башкирова Б
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		соблюд
Наличие графика уборки		+		
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Санитарное состояние		+		удовл.
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не исполн
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		+		соблюд
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		+		исполн
Сертификаты, декларации о соответствии		+		исполн
Срок реализации поступившей продукции		+		соблюд
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		+		н
Технологические карты приготовления блюд		+		исполн
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		
Журнал «С-витаминизации»		+		
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				нет

Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		+		
Технологические карты приготовления блюд		+		и.м.с.т.
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		в.с.д.
Журнал «С-витаминизации»		+		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>окт.</u> месяц <u>85</u> г.		+		
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		+		и.м.с.т.
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм				н.с.т.
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		и.м.с.т.
Журнал проведения генеральных уборок		+		и.м.с.т.

В результате проверки установлено:

[illegible]

Подписи комиссии:

Kenneth D. Miller
 Leonard S. P.
 Raymond H. B. King
 Kenneth D. King
 Foxworth C. King
 Raymond H. King
 Raymond H. King

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