

### АКТ мониторинга качества питания

Дата 03.03.26

№ 13

Организация образования КГУ «Гимназия имени К. Нуржанова»

Поставщик услуги (при наличии) ИП «Саттибаева М.Б.»

Комиссия в составе:

директор гимназии Лемешко А.В., завхоз каф. спорта Киздралов А.Б.,  
Инструктор Н.Н., Шамшиев Р.В., зав. кон. столом Марипов Д.В., зав. каф. к-  
Анапайтов Н.Б., завхоз по ИР - Рахметов С.С.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		✓		имеет
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		✓		удов.
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		✓		соотв.
Соблюдение графика работы столовой		✓		есть
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		✓		имеет
Организация питьевого режима		✓		мет. фронт
Качество готовой продукции		✓		удов.
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		✓		прав.
Витаминизация блюда		✓		имеет
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				нет
<b>Организация приема пищи</b>				
Количество посадочных мест		✓		89
Количество раковин для мытья рук		✓		4

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

Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		✓		есть
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		✓		отсут.
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		✓		ст.д.
Наличие графика уборки		✓		есть
<b>Варочный цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		есть
Исправность и состояние электрооборудования		✓		н.а.
Санитарное состояние		✓		удов.
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		✓		н.а.
<b>Буфет</b>				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		✓		есть
Наличие ценников		✓		н.а.
Соблюдение условий хранения		✓		ст.д.
Соблюдение условий и сроков реализации		✓		ст.д.
Санитарное состояние		✓		удов.
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
<b>Документы</b>				
Договора с поставщиками продуктов питания		✓		есть
Сертификаты, декларации о соответствии		✓		есть
Срок реализации поступившей продукции		✓		ст.д.

