

АКТ мониторинга качества питания

Дата 18.03.26

№ 14

Организация образования КГУ «Гимназия имени К. Нуржанова»

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

Комиссия в составе:

Алиев Д.А. - директор школы, Маржан С.А. - уч. комитет, Аксенов Ж.Б. - санитар, Жанайт М.В. - родитель, Шен Н.А. - родитель, Викторов Д.А., Дюсемисев А.А., Кенжетов А.К.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуетя	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		чистота
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		устро.
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		соотв.
Соблюдение графика работы столовой		+		соби.
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		чистота
Организация питьевого режима		+		фонтан
Качество готовой продукции		+		устро.
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		правильно
Витаминизация блюда		+		чистота
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				ни никогда
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				нет чистота
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		+		84
Количество раковин для мытья рук		+		4

Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		+		
Состояние мебели		+		угодн
Средства для обработки столов		+		есть
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		угодн
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		имеет
Санитарное состояние столовой		+		угодн
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		в порядке
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		+		имеет
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		+		нормо
Исправность систем водоотведения		+		радиаторы
Исправность систем отопления		+		радиаторы
Исправность систем освещения		+		радиаторы
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		+		имеет
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+		имеет
Соблюдение сроков хранения моющих средств		+		соблюд
Наличие сертификатов на моющие средства		+		имеет
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		+		имеет

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		+		есть
Наличие графика уборки		+		нужно
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		нужно
Исправность и состояние электрооборудования		+		использ.
Санитарное состояние		+		улучш.
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не нужно
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		+		есть
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		+		есть
Наличие ценников		+		нужно
Соблюдение условий хранения		+		есть
Соблюдение условий и сроков реализации		+		есть
Санитарное состояние		+		улучш.
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не нужно
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		+		нужно
Сертификаты, декларации о соответствии		+		нужно
Срок реализации поступившей продукции		+		есть

