

АКТ мониторинга качества питания

Дата: 26.12.24

Организация образования: КГУ ОИШ №160

Поставщик услуги (при наличии) ТОО «Аспаз»

Мониторинговая комиссия по качеству питания:

Садькова А.С. - директор школы, председатель комиссии

Эйслер И.П. - заместитель директора по УВР начальной школы

Шамилева Г.К. - медсестра, член комиссии

Ермекбаева М.В. - председатель профсоюзной организации «Ұстаз»

Койжасакова А.К. - председатель попечительского совета

Кокумбаева А.Г. - социальный педагог

Член родительского контроля - Шарипова З.А. - представитель 1Г класса

Член родительского контроля - Андреева В.А. - представитель 2В класса

Член родительского контроля - Гузова И.С. - представитель 3А класса

Член родительского контроля - Нураунова Ш.А. - представитель 4Д класса

Член родительского контроля - Шестакова Д.Б. - представитель 7А класса

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		+		
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 10 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)		+		
Витаминоизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использования запрещенных блюд и продуктов		+		
Наличие реализации товаров, которые несвязаны с питанием		+		
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		+		
Количество раковин для мытья рук		+		
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)		+		
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 влаго-защитным 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 ктоответственный)		+		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		
Наличие графика уборки		+		
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склады				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		+		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гидрометра на складе		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годностина продуктах питания		+		
Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		+		
Санитарное состояние складов		+		
Наличие изготовления, реализации использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		+		
Наличие термометров		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годностина продуктах питания		+		
Санитарное состояние холодильного оборудования		+		
Наличие изготовления, реализации использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Условия и правильность хранениясуточных проб		+		
Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Овощной цех				

Маркировка оборудования и инвентаря			
Санитарное состояние		+	
Наличие изготовления, реализации использование запрещенных блюд и продуктов		+	
Мучной цех			
Маркировка оборудования и инвентаря			
Санитарное состояние		+	
Наличие изготовления, реализации использование запрещенных блюд и продуктов		+	
Хлебный цех			
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		+	
Варочный цех			
Маркировка оборудования и инвентаря			
Исправность и состояние электрооборудования		+	
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		+	
Состояние механической вентиляции(вытяжки)		+	
Санитарное состояние		+	
Наличие изготовления, реализации использование запрещенных блюд и продуктов		+	
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		+	
Хранение и использование яиц			
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		+	
Условия хранения яиц		+	
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		+	
Средство для мытья яиц		+	
Наличие бактерицидной лампы		+	
Буфет			
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 использования запрещенных блюд и продуктов		+	
Документы			
Договора с поставщиками продуктов питания		+	
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		+	
Сертификаты, декларации о соответствии		+	
Срок реализации поступившей продукции		+	
Доброкачество поступившей продукции, соответствие нормам		+	
Технологические карты приготовления блюд		+	
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+	
Журнал «С-витаминизации»		+	
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		+	
Бытовая комната			
Наличие запасных комплектов специальной одежды		+	
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+	
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		+	
Душевая комната, санузел		+	
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы,		+	

аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)				
уборочный инвентарь. достаточность, наличие маркировки их		+		
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, что все документы, регламентирующие организацию питания, ведутся в полном объеме. Продукты принимаются в соответствии с сопроводительными документами. Ведётся входной контроль качества. Овощи, мясо и рыба проходят первичную обработку в отдельных зонах. Обработка проводится с применением моющих средств, разрешённых к использованию в пищевой промышленности. Условия хранения подготовленных продуктов соответствуют нормам. Журналы бракеража готовой продукции, входного контроля продуктов, температурного режима холодильников и санитарной обработки инвентаря заполнены корректно. Записи производятся ежедневно и подписываются ответственными лицами. Вся информация по меню, санитарным нормам и графикам уборки размещена на видном месте.

Подписи комиссии:

Председатель комиссии по мониторингу качества питания:

Садыкова А.С. - директор школы, председатель комиссии:

Эйслер И.П. - заместитель директора по УВР начальной школы

Шамилева Г.К. - медсестра, член комиссии

Ермекбаева М.В. - председатель профсоюзной организации «Устаз»

Койжасакова А.К. - председатель попечительского совета

Кокумбаева А.Г. - социальный педагог

Член родительского контроля - Шарипова З.А. - представитель 1Г класса

Член родительского контроля - Андреева В.А. - представитель 2В класса

Член родительского контроля - Гузова И.С. - представитель 3А класса

Член родительского контроля - Нурахунова Ш.А. - представитель 4Д класса

Член родительского т контроля - Шестакова Д.Б. - представитель 7А класса

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

(подпись)