

## АКТ мониторинга качества питания

Дата: 30.04.25

Организация образования: КГУ ОШ 160

Поставщик услуги (при наличии) ТОО «Аспаз»

### Мониторинговая комиссия по качеству 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 «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 - Нурахунова Ш.А. – представитель 4Д класса

Член родительского т 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 свободносмену		+		
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 разносков (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Наличие реализации товаров, которые несвязаны с питанием		+		
<b>Организация приема пищи</b>				
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)		+		
<b>Состояние помещений при шеблоса</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 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 ёмкости для сбора пищевых отходов		+		
Обработка ёмкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		+		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - 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, гигрометра на складе		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности продуктов питания		+		
Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		+		
Санитарное состояние складов		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещённых блюд и продуктов		+		
<b>Холодильники</b>				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		+		
Наличие термометров		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности продуктов питания		+		
Санитарное состояние холодильного оборудования		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещённых блюд и продуктов		+		
Условия и правильность хранения суточных проб		+		
<b>Мясной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещённых 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 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		+		
<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 «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		+		
<b>Бытовая комната</b>				
Наличие запасных комплектов специальной одежды		+		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		+		
Душевая комната, санузел		+		

Уборочный инвентарь, достаточность, наличие маркировки	в полном комплекте спецодежды)		+		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки	их		+		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.			+		
Наличие москитной сетки			+		
<b>Итого</b>					

В результате проверки установлено, санитарное состояние помещений столовой соответствует установленным требованиям: полы, стены чистые, техника работает исправно. Условия хранения продуктов соответствуют нормам: продукты разложены по категориям, соблюдены температурные режимы, имеются маркировочные ярлыки. Личная гигиена персонала соблюдается: сотрудники обеспечены чистой санитарной одеждой, соблюдают правила мытья рук. Меню и рацион питания школьников соответствуют возрастным нормам и утвержденному перспективному меню. Технология приготовления пищи не нарушена. Имеется документация по контрольным весам, температуре подачи блюд и журнал бракеража. Обеденный зал и оборудование находятся в удовлетворительном состоянии: столы и стулья чистые. Нарушений, угрожающих жизни и здоровью обучающихся, не выявлено.

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)