

**АКТ мониторинга качества питания**

Дата 21.04.2022

№ 16

**Организация образования:** КГУ «Школа-лицей «Дарын»

**Поставщик услуги (при наличии):** ИП «Паскаль Н. Н.»

**Комиссия в составе:**

Члены бракеражной комиссии:

Председатель комиссии: Мәкен Ерлан Зәйтөнулы - директор «КГУ Школа-лицей «Дарын»

Члены комиссии:

Кабиденов А. К..-зам.директора по воспитательной части

Колайдова Л. Н.. - зам директора по нач школе

Колобкова Т.Н. - мед работник

Денисевич Ю.И. - член попечительского совета

Паскаль Н. Н. - заведующая производством

Юркевич Е.А - родительская общественность

Борисова Ю.В.-родительская общественность

**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		+		
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)		+		
Витаминизация блюда		+		

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Наличие реализации товаров, которые не связаны 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 пищеблока</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 емкости для сбора пищевых отходов

Обработка емкостей 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

### Соблюдение условий хранения продуктов

#### Склады

Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах

Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе

Соблюдение товарного соседства

Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания

Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных емкостях на поддонах

Санитарное состояние складов

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов

#### Холодильники

Маркировка о предназначении холодильного оборудования

Наличие термометров

Соблюдение товарного соседства

Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания

Санитарное состояние холодильного оборудования

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов

Условия и правильность хранения суточных проб

#### Мясной цех

Маркировка оборудования и инвентаря

Санитарное состояние

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
<b>Овощной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
<b>Мучной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
<b>Хлебный цех</b>				
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		+		
<b>Варочный цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		+		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		+		
<b>Хранение и использование яиц</b>				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		+		
Условия хранения яиц		+		

Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		+		
Средство для мытья яиц		+		
Наличие бактерицидной лампы		+		
<b>Буфет</b>				
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 использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Итого				

**В результате проверки установлено:**

---



---




---


**Подписи комиссии:**

Председатель комиссии: Мәкен Ерлан Зәйтөнұлы -

Члены комиссии:

Кабиденов А. К. - 

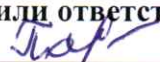
Колайдова Л.Н. - 

Колобкова Т.Н. - 

Денисевич Ю.В. - 

Юркевич Е.А. - 

Борисова Ю.В. - 

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

(подпись)