

АКТ мониторинга качества питания

Дата 08.10.2022

№ 4

Организация образования ГКП на ПХВ «Школа-гимназия №30» акимата города Астана

Поставщик услуги (при наличии) ИП «Байтерек»

Комиссия в составе:

зед. педагог: Уразбаева Д.К.

мер. работник: Чирок Е.А.

зам. дир. по УР: Султанов Р.Д.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Соответствует	Не соответствует
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)	+	
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов	нет	

Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием	нет	
Наличие условий для мытья и обработки кухонной утвари.	+	
Наличие моющих средств, условия хранения и сроки годности моющих средств.	+	
Исправность и состояние электроустановок	+	
Сертификаты, декларации соответствия	+	
Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока с отметкой о прохождении медицинского осмотра и гигиенического инструктажа на рабочем месте.	+	
Наличие шкафчика для хранения личных вещей сотрудников	+	
Внешний вид кухонного персонала (чистота униформы, опрятность, работают в полном комплекте спецодежды)	+	

В результате проверки установлено:

1. На рабочем столе отсутствует соответ. маркировка.
2. Кухонные поварами не имеют установлен. маркировки.
3. Сковорода, используемая на пищеблоке, не промаркирована.
4. При осмотре выявлены следующие недостатки: посуда имеет неудовлетворительный внешний вид. Необходимо своевременно проводить обработку посуды, не соответствующей требованиям.

Подписи комиссии:

соц. работник
мер. работник
зав. дир. по УР

[Подписи]

Федосеева Н.К.
Кушоян Е.А.
Сидельникова Т.А.

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный повар (при организации питания организацией образования) ознакомлен Сюсеева (ФИО, подпись)



Досмагамбетова К.Т