

АКТ мониторинга качества питания

Дата 15.10.2024№ 15

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

Поставщик услуги (при наличии) ИП «Дауров Х.И.»

Комиссия в составе:

Мерседесова: Чушаков Е.А.Соткина: Петрова О.В.Родители: К. Дитяева, Кенжибаев Т.Ш.

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 | + | |
| Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием | + | |
| 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:

В ходе проверки не обнаружено нарушений. Посуда моется в отдельной помещении (моечная) с применением дезинфицирующих и моющих средств. В пищеблоке в обеденной зале соблюдаются чистота и порядок. Разделочные доски и ножи хранятся в соответствии с маркировкой.
Рекомендации: убрать посуду (хлеб) со стола.

Подписи комиссии:

Медсестра Чумаков Е.А.
 санитарной службы Акулиничев Ю.О.
 Подписи: Дитяева К.А.
 Кенжиса Т.Ш.

Ознакомлена
 Заведующая столовой

Шеширова Софья Александровна