

АКТ мониторинга качества питания

Дата 10.09.2024г.

№ 1

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

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

Комиссия в составе:

Директор школы: Досмогамбетова К.М.
Социальной педагог: Адамжатов Д.О.
Медсестра: Якужан Е.А.

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:

Нарушений не выявлено. Работниками столовой соблюдены требования санитарных правил. Медицинскими работниками ведется за организацией питания в школе, в том числе за качеством готовой пищи.

Рекомендуется: Обновить маркировку на кухонном оборудовании, на пластиковых баках для пищевых отходов. В санузле повесить инструкцию по мытью рук. Убрать посуду (таз) со сколами.

Подписи комиссии:

Директор: Досмоламетова К.Т. [подпись]
Сотрудник: Адамжарова Д.О. [подпись]
медсестра: Гуманова С.А. [подпись]

Ознакомлена:

Заведующая столовой

Иванова Илевна Сергеевна