

АКТ мониторинга качества питания

Дата 26.11.24г

№ 10

Организация образования ГКП на ПХВ "Школа-гимназия №30" Алматы города Астаны

Поставщик услуги (при наличии) УП "Дауров Х.И."

Комиссия в составе:

Директор школы: Досмагамбетова Н.П.

Средняя школа педагог: Ядамзатова Ж.О.

Медсестра: Чумаков Е.А.

Родители: Аманжол Г.И., Оспанова К.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)	+	






Витаминация блюда	+	
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 мониторинга школьной столовой нарушений не выявлено. Рабочая комиссия провела оценку блюд на вкус, цвет и запах.

При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками. Присутствуют помещения для утилизации отходов пищи, похозяйное отделение для посуды. Соответствует по всем параметрам.

Подписи комиссии:

Директор школы: Досмагалбетова К.М. 
 Социальный педагог: Рахманова Ж.О. 
 Медсестра: Чурбак Е.А. 
 Родители: Кенжесина Г.Ш. 
 Онтаева К.А. 

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный повар (при организации питания организацией образования) ознакомлен (подпись) Шеаурова Сидер Ишуровна 