

АКТ мониторинга качества питания

Дата 12.11.2022

№ 8

Организация образования ГКП на ПХВ „Школа-гимназия №30“ ошмата города Ястани

Поставщик услуги (при наличии) МТ „Дауров Х.Н.“

Комиссия в составе:

Директор школы: Досмагалбетов К.М.

Зам. директора по ЗР: Медетбеков К.К.

Медсестра: Чумаков Е.А.

Родители: Жейлиева Т.Ш., Онтаева 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 проверки было выявлено что столовая соответствует по всем параметрам. Работниками соблюдаются требования санитарных правил. Администрация следит за организацией питания и за качеством готовой пищи.
 Рекомендации: В санузле повесить инструкцию мытье рук.

Подписи комиссии:

Директор школы: Доскалалбетова К.М.
 Зам директора по ЗР: Медетбеков К.К.
 Председатель: Жумаев Е.А.
 Члены комиссии: Жанжолдина Т.М.
 Онтаева К.А.

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный повар (при организации питания организацией образования) ознакомлен Шесирова
 (подпись) Шесирова Сергей Александрович