

АКТ 5
контроля качества организации питания
КГУ «Центр поддержки детей,
нуждающихся в специальных социальных услугах»
акимата г.Астаны

Срок проведения 04.03.2016

Объекты контроля: соблюдение санитарно-гигиенического режима в пищеблоке, технология приготовления блюд, организация питания, прием пищи детьми.

Результаты контроля:

1. Формирование рациона питания детей, включая контроль за используемым ассортиментом пищевых продуктов:

1.1. Бракераж готовой продукции ведется

1.2. соблюдение калорийности соблюдается

1.3. проведение витаминизации оказуется

1.4. текущее меню имеется

1.5. наличие суточных проб имеется

1.6. использование в меню (в течение 10 дней):

овощей капуста, лук, свекла, огурцы, картофель, помидор, морковь

фруктов яблоки, бананы, апельсины, груши, мандарины

натуральных соков ассортименте

мяса мясо курицы, говядина

1.7. наличие ежедневного меню соответствует утвержденному

2. Качество поступающих пищевых продуктов:

2.1. Документы, подтверждающие качество продуктов питания имеется на все продукты

2.2. бракераж сырой продукции ведется

3. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное

4. Отсутствие продуктов питания с истекшим сроком годности отсутствует в день проверки

5. Соблюдение правил хранения продуктов питания (товарное соседство) соблюдается

6. Соблюдение норм выдачи готовых блюд по возрастам используется бланк учета, на него вносятся приготовленные блюда

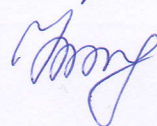
контролируется ежесменно и ведется бракеражный журнал

Члены комиссии:

1. Председатель комиссии

2. Председатель Попечительского совета

3. Заместитель директора по АХЧ



Нурмухамбетова И.А.

Б. Шанбаева

Т. Рахов

4. Заведующий пищеблока
5. Врач-педиатр
6. Юрист

7. Бухгалтер
8. Диет. сестра
9. Соц. педагог



Мустафаева А.А.
Хасенов С.М.
Узбаева А.Н.

А. Жәумітова
Ш. Талипова
Ж. Бекемова