

АКТ 6
контроля качества организации питания
КГУ «Центр поддержки детей,
нуждающихся в специальных социальных услугах»
акимата г.Астаны

Срок проведения 26.03.2016

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 верится

1.2. соблюдение калорийности соответствует

1.3. проведение витаминизации осуществляется

1.4. текущее меню имеется

1.5. наличие суточных проб имеется

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

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

фруктов яблоки, бананы, апельсины, груши, манго

натуральных соков в ассортименте

мяса мясо куриное, 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 верится

3. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное

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

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

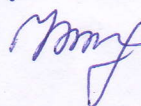
6. Соблюдение норм выдачи готовых блюд по возрастам Контроль бланка осуществляется, качество приготовленных блюд контролируется ежедневно и ведется бракеражный журнал.

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. Галипова
Ж. Бекемова