



Утверждаю
директор
КГУ «ОШ №11»
ОО г. Темиртау
УО Карагандинской обл.
Д.Б.Юханова

АКТ мониторинга качества питания

Дата 13.11.2025г.

№ 3

Организация образования

КГУ «ОШ №11» ОО г. Темиртау УО Карагандинской обл.

Поставщик услуги (при наличии)

ИП «Семейство»

Комиссия в составе:

Коромасов Р.С. - зам. директора по ВР
Ширяева Д.В. - зам. директора по ВР
Тыгузбаева А.В. - зам. директора по ВР
Бергер Т.А. - зам. директора

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
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		+		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие касет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		не выб. 1.		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		не выб. 1.		
Индекс несъедаемости		26%		

Организация приема пищи

Время подачи блюд с момента приготовления		+		
Количество посадочных мест		80 мест		
Количество раковин для мытья рук		+		
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		+		
Состояние мебели		+		
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		+		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		

Состояние помещений пищеблока

Наличие вывески «Правила мытья посуды»		+		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		+		
Исправность систем водоотведения		+		
Исправность систем отопления		+		
Исправность систем освещения		+		
Исправность систем вентиляции		+		
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		+		
Наличие моющих средств		+		
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+		

Соблюдение сроков хранения моющих средств		+		
Наличие сертификатов на моющие средства		+		
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		+		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		
Наличие графика уборки		+		
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склады / <i>опт. по месяцам и кв.</i>				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		+		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гидрометра на складе		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		+		
Санитарное состояние складов		+		
Холодильники				
Маркировка о назначении холодильного оборудования		+		
Наличие термометров		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Санитарное состояние холодильного оборудования		+		
Условия и правильность хранения суточных проб		+		
Мясной цех — <i>смена</i>				

Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Овощной цех / стол				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Мучной цех / стол				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Хлебный цех / стол				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		+		
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		-		
Санитарное состояние		+		
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Санитарное состояние		+		
Хранение и использование яиц				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность				
Условия хранения яиц				
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц				
Средство для мытья яиц				
Наличие бактерицидной лампы				
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист)		+		

Наличие ценников		+		
Соблюдение условий хранения		+		
Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарное состояние		+		
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		+		
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		+		
Сертификаты, декларации о соответствии пищевой продукции, товаросопроводительные документы.		+		
Срок реализации поступившей продукции		+		
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		+		
Технологические карты приготовления блюд		+		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		+		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за ____месяц ____г.		—		
Журна подсчета пищевой и энергетической ценности пищевых рационов;		—		
Журнал результатов осмотра работников пищеблока;		+		
Журнал учета температур холодильного оборудования;		+		
Журнал учета работы бактерицидной лампы;		+		
Журнал учета и контроля проведения генеральной уборки пищеблока;		+		
Журнал возврата и замены готовой пищевой продукции.		+		

Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		+		
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		+		
Наличие программы производственного контроля		+		
Бытовая комната				
Наличие запасных комплектов специальной одежды				
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников				
Наличие шкафа для хранения специальной одежды				
Душевая комната, санузел				
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)				
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки				
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки				
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.				
Наличие москитной сетки				
Меню на день проверки	Это меню розовое. Бюджетный вид: харак- терна для нашей общ- вности, вк- л. жарен и жарен характера для домашнего в состав	в товарной рис: цвет белый, озонированный в масле, постороших жаренов и жаренов	сарф: жарен пассированный овощи, цвет красный копченый, в виде кисло- стный	

продуктов

В результате проверки установлено:

1. Приготовленное блюдо соответствует
перспективной меню.
2. Органолептически блюдо приготовлено
блюдо соответствующего качества.
3. Потребности детей в безопасности 26 % общес-
твенных учреждений и детских
психических расстройств.

Подписи комиссии:

Королева Л. И. - зам. дир.
Мирнова Д. Р. - зам. дир. по ВР
Борисов В. В. - зам. дир. по ВР
Воронов В. В. - зам. дир. по ВР

Сир
В. В.
В. В.
В. В.

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный
повар (при организации питания организацией образования) ознакомлен (подпись) В. В.