

АКТ мониторинга качества питания

Дата: 09.12.2025

№4

Организация образования КГУ «Общеобразовательная школа № 23 имени М.Козыбаева отдела образования города Костаная» Управления образования акимата Костанайской области

Поставщик услуги (при наличии) ИП «Хоменко»

Дата проверки 09.12.2025 г.

Комиссия в составе:

Директор школы: Саутбаев Б.Ш. - диреткор школы

Зам.дир по УВР- Ахметжанова Б.Ж.

Жапанова А.Б.

Миргалиева А.С.

Мед.работник по согласованию Мулдагалиева А.О.

Члены ПОП: Устинова А.В.

Якимов И.В.

Представители родительской общественности:

Тарасенко А.В.

Кича О.В.

Ермагамбетова Г.К.

Исмайлова Е.А.

Вешкина А.С.

Социальный педагог: Шершень Ж.Л.

Представители родительской общественности школы Утенова З.Т.

Степанова А.А.

Зав.пищеблоком Маденова А.Ю.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		соответствует		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		соответствует		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		соответствует		
Соблюдение графика работы столовой		соответствует		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		соответствует		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		соответствует		
Организация питьевого режима		соответствует		

Качество готовой продукции		соответс твует		
Наличие контрольного блюда		соответс твует		
Органолептические свойства приготовленной продукции		соответс твует		
Соответствие технологической карте		соответс твует		
Контрольное взвешивание 10 порций		соответс твует		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо		соответс твует		
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо		соответс твует		
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		соответс твует		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		соответс твует		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		соответс твует		
Витаминизация блюда		соответс твует		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				-
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				-
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		250		
Количество раковин для мытья рук		3		
Наличие мыла		соответс твует		
Наличие сушилок		соответс твует		
Состояние мебели		соответс твует		
Средства для обработки столов		соответс твует		

Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		соответс твует		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		соответс твует		
Санитарное состояние столовой		соответс твует		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		соответс твует		
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		соответс твует		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		соответс твует		
Исправность систем водоотведения		соответс твует		
Исправность систем отопления		соответс твует		
Исправность систем освещения		соответс твует	несоответс твует	
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влаго-защитным исполнением		соответс твует		
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		соответс твует		
Наличие моющих средств		соответс твует		
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		соответс твует		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		соответс твует		
Наличие сертификатов на моющие средства		соответс твует		
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		соответс твует		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		соответс твует		

Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		соответс твует		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		соответс твует		
Наличие графика уборки		соответс твует		
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склады				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		соответс твует		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гидрометра на складе		соответс твует		
Соблюдение товарного соседства		соответс твует		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		соответс твует		
Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		соответс твует		
Санитарное состояние складов		соответс твует		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				-
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		соответс твует		
Наличие термометров		соответс твует		
Соблюдение товарного соседства		соответс твует		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		соответс твует		
Санитарное состояние холодильного оборудования		соответс твует		-

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				
Условия и правильность хранения суточных проб		соответс твует		
Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		соответс твует		
Санитарное состояние		соответс твует		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				-
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		соответс твует		
Санитарное состояние		соответс твует		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				-
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря				
Санитарное состояние				
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				
Хлебный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		соответс твует		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		соответс твует		
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		соответс твует		
Санитарное состояние		соответс твует		
Наличие запрещенных продуктов				-
Варочный цех				

Маркировка оборудования и инвентаря		соответс твует		
Исправность и состояние электрооборудования		соответс твует		
Наличие заземления, наличие резиновых коврик		соответс твует		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		соответс твует		
Санитарное состояние		соответс твует		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				-
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		соответс твует		
Хранение и использование яиц				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		соответс твует		
Условия хранения яиц		соответс твует		
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		соответс твует		
Средство для мытья яиц		соответс твует		
Наличие бактерицидной лампы		соответс твует		
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		соответс твует		
Наличие ценников		соответс твует		
Соблюдение условий хранения		соответс твует		
Соблюдение условий и сроков реализации		соответс твует		
Санитарное состояние		соответс твует		

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				-
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания				
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт				
Сертификаты, декларации о соответствии				
Срок реализации поступившей продукции		соответствует		
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		соответствует		
Технологические карты приготовления блюд		соответствует		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		соответствует		
Журнал «С-витаминизации»		соответствует		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		соответствует		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за ____месяц ____г.		соответствует		
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		соответствует		
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм				необна руженн о
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		соответствует		
Журнал проведения генеральных уборок		соответствует		
Журнал регистрации температурного режима холодильников		соответствует		
Наличие программы производственного контроля		соответствует		
Бытовая комната				

Наличие запасных комплектов специальной одежды		соответс твует		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		соответс твует		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		соответс твует		
Душевая комната, санузел		соответс твует		
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		соответс твует		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		соответс твует		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		соответс твует		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		соответс твует		
Наличие москитной сетки		соответс твует		
Итого		99		

В результате проверки установлено:

Мониторинг качества питания в столовой КГУ «ОШ №23 имени М. Козыбаева» показал, что организация питания осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими нормами. Качество продуктов, условия хранения и технология приготовления соответствуют требованиям. Готовые блюда отвечают органолептическим показателям, контрольные пробы проводятся своевременно. Санитарное состояние столовой и пищеблока признано удовлетворительным, персонал соблюдает правила личной гигиены, документация (журналы контроля, меню, прайс-лист) ведётся регулярно. Нарушений по срокам годности и ассортименту не выявлено.

Имеются незначительные замечания по уровню освещённости, рекомендовано устранить в рабочем порядке. В целом организация питания соответствует установленным требованиям.

Подписи комиссии:

Директор школы: Саутбаев
Б.Ш. - диреткор школы
Зам.дир по УВР-
Ахметжанова Б.Ж.
Жапанова А.Б.
Миргалиева А.С.
Мед.работник по
согласованию Мулдагалиева
А.Р.

Члены ПОП: Устинова А.В.
Якимов И.В.
Представители родительской
общественности:
Тарасенко А.В.
Кича О.В.
Ермагамбетова Г.К.
Исмаилова Е.А.
Вешкина А.С.

Социальный педагог:
Шершень Ж.Л.
Представители родительской
общественности школы:
Утенова З.Т.
Степанова А.А.
Зав.пищеблоком Маденова
А.Ю.

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