

АКТ мониторинга качества питания

Дата 26.12.25

№ 8

Организация образования КГУ «Гимназия имени К. Нуржанова»

Поставщик услуги (при наличии) ИП «Саттибаева М.Б.»

Комиссия в составе:

Мамыров ДД - директор, Аксенова ЖВ - заместитель
Маркелов ДД - преемник Саттибаева М.Б., Давыдов С - директор ИТ, Сидоров Р - бухгалтер
Минибаев ЖК, Садырбеков Ж, Аманжол Д

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		✓		имеется
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		✓		улучш
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		✓		соглас.
Соблюдение графика работы столовой		✓		собл.
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		✓		имеется
Организация питьевого режима		✓		используются фонтаны
Качество готовой продукции		✓		улучш
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		✓		норм
Витаминоизация блюда		✓		норм
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				нет
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		✓		84
Количество раковин для мытья рук		✓		4

Наличие мыла		✓		отсутствует
Наличие сушилок		✓		есть
Состояние мебели		✓		есть
Средства для обработки столов		✓		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		✓		есть
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		✓		есть
Санитарное состояние столовой		✓		есть
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		✓		есть
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		✓		✓
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		✓		✓
Исправность систем водоотведения		✓		✓
Исправность систем отопления		✓		✓
Исправность систем освещения		✓		✓
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влагозащитным исполнением		✓		✓
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		✓		✓
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		✓		✓
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		✓		собл.
Наличие графика уборки		✓		нет
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		график
Исправность и состояние электрооборудования		✓		✓
Санитарное состояние		✓		усть
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		✓		нет
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		✓		нет
Наличие ценников		✓		есть
Соблюдение условий хранения		✓		собл.
Соблюдение условий и сроков реализации		✓		собл.
Санитарное состояние		✓		усть
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		✓		в сан.
Сертификаты, декларации о соответствии		✓		в сан.
Срок реализации поступившей продукции		✓		собл.

Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		✓		узнать
Технологические карты приготовления блюд		✓		узнать
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		✓		узнать
Журнал «С-витаминизации»		✓		узнать
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за декабрь месяц 20 г.		✓		узнать
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		✓		узнать
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм				нет
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		✓		узнать
Журнал проведения генеральных уборок		✓		узнать

В результате проверки установлено:

Состояние пищеблока, оборудования дано санитарные условия. Уточнить более подробно в соответствии с нормами. Проверить работу в пищеблоке. Проверить сроки хранения продуктов с учетом санитарных норм качества продукции. Проверить состояние посуды, тары, инвентаря в помещении для хранения посуды, проверить наличие посуды на вынос. Проверить работу дежурных в пищеблоке, проверить наличие посуды на вынос. Проверить работу дежурных в пищеблоке. Проверить работу дежурных в пищеблоке.

Подписи комиссии:

Мещеряков Д.Д. _____
 Мещеряков Д.Д. _____
 Мещеряков Д.Д. _____
 Мещеряков Д.Д. _____
 Мещеряков Д.Д. _____
 Мещеряков Д.Д. _____

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