

АКТ мониторинга качества питания

Дата: 06.02.2026.

№ 06.02.2026. 12

Организация образования: КГУ «Школа-лицей №66»

Поставщик услуги (при наличии): ИП «Калимбетов Д.Ж.»

Комиссия в составе: Председатель комиссии, директор – Мисюрина Н.М.

Председатель ПС – Сулейменов Н.С.

Заместитель по ВР – Сарсембаева А.Ж

Заместитель по УР – Махамбетов А.Р.

Социальный педагог – Солтанбекова Г.Е.

Медицинский работник – Башпаева Б.Ж.

Член родительского комитета – Ильясова А.Б

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
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		+		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо		+		
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо		+		
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		+		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминизация блюда		+		

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		не воев		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		не воев		
<b>Организация приема пищи</b>				
Количество посадочных мест				
Количество раковин для мытья рук		+		
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		+		
Состояние мебели		+		
Средства для обработки столов		удов		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		удов		
Санитарное состояние столовой		+		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		удов		
		+		
<b>Состояние помещений пищеблока</b>				
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 влаго-защитным 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		+		
Наличие графика уборки				
Соблюдение условий хранения продуктов		+		
Склады				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах				
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра 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		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		+		
Наличие термометров		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Санитарное состояние холодильного оборудования		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Условия и правильность хранения суточных проб		+		
Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		

Наличие ценников				
Соблюдение условий хранения			+	
Соблюдение условий и сроков реализации			+	
Санитарное состояние			+	
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов			+	
Документы			не ввел	
Договора с поставщиками продуктов питания				
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт			+	
Сертификаты, декларации о соответствии			+	
Срок реализации поступившей продукции			+	
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам			+	
Технологические карты приготовления блюд			+	
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов			+	
Журнал «С-витаминизации»			+	
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий			+	
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ месяц _____ г.			+	
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			+	
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока			+	
Журнал проведения генеральных уборок			+	
Журнал регистрации температурного режима холодильников			+	
Наличие программы производственного контроля			+	
<b>Бытовая комната</b>				
Наличие запасных комплектов специальной одежды			+	
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников			+	
Наличие шкафа для хранения специальной одежды			+	

Санитарное состояние				
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				
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба				
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба				
Санитарное состояние				
Наличие запрещенных продуктов				
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря				
Исправность и состояние электрооборудования				
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков				
Состояние механической вентиляции (вытяжки)				
Санитарное состояние				
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой				
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) заверенный печатью или подписью				

не воев

+

+

Не воев

+

+

+

+

+

+

+

Не воев

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

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				
Итого				

В результате проверки установлено:

Восстановить малую санитарную маржаи  
 канализационную трубу в кухне, починить  
 сошла в мойке. Обшить суровым тканью  
 морозилку. Ручка елиека. Обшить трубу

Подписи комиссии:

Мисюрина Н.М. \_\_\_\_\_

Сулейменов Н.С. \_\_\_\_\_

Сарсембаева А.Ж. \_\_\_\_\_

Махамбетов А.Р. \_\_\_\_\_

Солтанбекова Г.Е. \_\_\_\_\_

Башпаева Б.Ж. \_\_\_\_\_

Ильсова А.Б. \_\_\_\_\_

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