

АКТ мониторинга качества питания

Дата 14.10.2025 № 2

Организация образования: Коммунальное государственное учреждение «Общеобразовательная школа №28» отдела образования города Темиртау управления образования Карагандинской области

Поставщик услуги (при наличии) ИП «Bone Land»

Комиссия в составе:

1. Кононова Н.Н. – председатель комиссии, и.о. директора школы.

2. Умархаджиева К.С. (член ПС)

3. Гамер Г.Д. (повар)

4. Гинкель Е.В. (медсестра)

5. Глазатова Т.В. (председатель ПС)

6. Нурмагамбетова И.С. (председатель род.ком.)

7. Мусаева Н.В. (член ПС)

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		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		Не продается		
Наличие реализации продуктов, которых не связаны с питанием		Нет		
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест	40			
Количество раковин для мытья рук		4		
Наличие мыла		+		

Наличие сушилок		+		
Состояние мебели		хорошее		
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		3 шт		
Санитарное состояние столовой		Чистое		
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		+		
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 емкости для сбора пищевых отходов		+		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатывается и кто ответственный)		+		
Соблюдение проточности: - 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, гидрометра на складе		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных емкостях 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		Не продается		
Условия и правильность хранения суточных проб		+		

Варочный цех

Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Наличие заземления, наличие резиновых ковров		+		
Состояние механической вентиляции		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		Не продается		
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		+		

Буфет

Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		+		
Наличие ценников		+		
Соблюдение условий хранения		+		
Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		Не продается		

Документы

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»		Не ведется		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		+		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ месяц _____ года.		+		

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		+		
Бытовая комната				
Наличие запасных комплектов специальной одежды		+3 шт		
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 одежды)		+		
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		87		

Меню:

1. Салат витаминный 60
2. Котлеты из говядины 70
3. Соус сметанный 20
4. Макароны отварные 130
5. Компот из сухофруктов 200
6. Хлеб ржано-пшеничный 30 (аллерген Г)

Меню на сегодняшний день включает следующие блюда: витаминный салат массой 60 г, котлеты из говядины — 70 г, сметанный соус — 20 г, отварные макароны — 130 г, компот из сухофруктов — 200 мл и ржано-пшеничный хлеб массой 30 г (содержит аллерген Г). Все блюда приготовлены в соответствии с технологическими картами и не содержат посторонних ингредиентов, что обеспечивает им стабильное качество и хороший вкус.

Витаминный салат обладает свежим ароматом и приятной текстурой. Говяжьи котлеты имеют характерный вкус и сочную консистенцию, сметанный соус дополняет блюдо мягким сливочным оттенком. Макароны отварены до оптимальной готовности и сохраняют плотность и форму. Компот из сухофруктов отличается насыщенным цветом и гармоничным вкусом. Хлеб полностью соответствует нормам по форме, массе и вкусовым характеристикам.

Помещения для приготовления и приема пищи поддерживаются в чистоте и регулярно проходят санитарную обработку. Качество приготовленных блюд сохраняется на стабильном уровне независимо от количества порций.

Пробные образцы всех приготовленных блюд помещаются в холодильник и хранятся 48 часов согласно санитарным правилам. Документация ведётся своевременно и корректно. Вся используемая продукция имеет необходимые сертификаты качества, сроки годности соблюдены, просроченных продуктов не выявлено.

Готовые блюда оцениваются как «очень хорошие»: органолептические показатели — запах, цвет, вкус и консистенция — полностью соответствуют утверждённой рецептуре. Содержание соли сведено к минимально необходимому уровню. Повар ежедневно проводит органолептические пробы, а условия хранения соблюдаются строго по нормативам. Персонал столовой придерживается правил личной гигиены.

В результате проверки установлено:

Состояние школьной столовой полностью соответствует санитарным нормам. Бракеражные журналы оформляются своевременно. Помещения для приема и приготовления пищи поддерживаются в чистоте, проводят необходимые дезинфекционные мероприятия. Качество блюд стабильное и зависит от количества приготовленных порций.

Обеденный зал и кухонные помещения тщательно убраны, столы чистые. Мытье посуды производится в специально оборудованном помещении, после чего посуда проходит ополаскивание и сушку.

В столовой соблюдаются санитарные нормы, регулярно выполняются дезинфекционные работы, контролируется соблюдение персоналом требований личной гигиены.

В момент проверки столовая функционировала по полному меню, а состояние и наличие оборудования и инвентаря полностью отвечают требованиям СанПиН.

Подписи комиссии:

Кононова Н.Н. – председатель комиссии, и.о. директор школы

Умархаджиева К.С. (член ПС)

Гамер Г.Д (повар)

Гинкель Е.В. (медсестра)

Глазатова Т.В. (председатель ПС)

Нурмагамбетова И.С. (председатель родительского комитета)

Мусаева Н.В. (член ПС)



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