

**АКТ мониторинга качества питания
По КГУ «ОШ № 21»**

Дата 28.04.2026 № 8

Организация образования КГУ «ОСШ № 21» отдела образования города Темиртау управления образования Карагандинской области.

Поставщик услуги (при наличии) ИП Сауле

Комиссия в составе:

1. Атамбаева А.Н. – директор КГУ «ОШ № 21», председатель
2. Адаменко С.Ю. – зам по ВР
3. Лебедева О.А. – общешкольный родительский совет
4. Рахишева С.Ж. – мед работник
5. Пацукова Т.А. – общешкольный родительский совет
6. Заманова Д.В – член Попечительского Совета
7. Калбаева З.Б. – зав производством, повар

Мониторинг столовой (пищеблока) по следующим параметрам:

Показатель	Требует ся	Соответс твует	Не соответств ует	Приме чание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта требованиям нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения		+		
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 запрещенных продуктов		Отсутств уют		
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		Соответс твует нормам		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо, 2 блюдо		+		
Линия раздачи 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		+		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение столовых приборов ручками вверх)		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		Отсутств уют		

Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью, а также повторное использование одноразовой посуды и одноразовых столовых приборов.

Эксплуатация, очистка, мытье и дезинфекция оборудования осуществляются в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, мытью и дезинфекции, с использованием разрешенных к применению моющих и дезинфицирующих средств согласно инструкции по их применению.

Ведется регулярный контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи. Контроль за отбором суточной пробы, в соответствии с требованиями Сан Пин.

Контроль за состоянием здоровья, профессиональная (гигиеническая) подготовка и личная гигиена работников, наличие медицинских осмотров, допуск к работе.

Контроль за качеством водоснабжения, условиями размещения канализации, вентиляции, освещения.

Проводится работа по улучшению качества питания, по пропаганде здорового питания и формирования культуры питания.

По результатам проверки санитарное состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное.

Подписи комиссии:

1. Атамбаева А.Н. – директор КГУ «ОШ № 21», председатель
2. Адаменко С.Ю. – зам по ВР
3. Лебедева О.А. – общешкольный родительский совет
4. Рахишева С.Ж. – мед работник
5. Пацукова Т.А. – общешкольный родительский совет
6. Заманова Д.В. – член Попечительского Совета
7. Калбаева З.Б. – зав производством, повар



Поставщик (при организации питания поставщиком услуги), в случае организации питания организацией образования - ответственное лицо ознакомлен _____ (подпись)



Университет «ОШ №21»
Директор А.Н. Ағамбаева

Меню
1-неделя, 2-день

« 28 » апреля 2026 ж

№	Наименование блюд	Аллергены	Выход блюда г.		
			7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
1	Котлеты говяжьи	Г, Я	70	90	100
2	Соус сметанный	МП, Г	20	20	20
3	Гречка рассыпчатая с овощами	МП	130	150	180
4	Яблоки	-	120	120	120
5	Компот из сухофруктов с сахаром	-	200	200	200
6	Хлеб ржано-пшеничный\пшеничный	Г	30	50	50

Повар Кал Калбаева Зухра Бекмуратовна

Медсестра Рах Рахишева Сара Жумагуловна