

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

Дата 24.10.2025 № 2

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

Поставщик услуги (при наличии) Ермак Д.Б.

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. Рахешева 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	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
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		Отсутствуют		
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		Соответствует 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		Отсутствуют		
Использование охлажденной птицепродукции		Отсутствуют		
Наличие реализации несвязанных с питанием товаров		отсутствуют		
Количество посадочных мест		64		

Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист), утвержденный организацией образования				Буфетная продукция
Наличие ценников		+		
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		+		
Сертификаты, декларации о соответствии пищевой продукции, товаросопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость		+		
Срок реализации поступившей продукции		+		
Технологические карты приготовления блюд		+		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, согласно утвержденной форме		+		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, согласно утвержденной форме		+		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за				
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		отсутствуют		
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		Ведется		
Журнал проведения генеральных уборок		+		
Журнал регистрации температурного режима холодильников		+		
Наличие программы производственного контроля		+		
Бытовая комната				
Наличие запасных комплектов специальной одежды		+		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+		
Душевая комната, санузел				Отсутствует, не предусмотрена по техпаспорту
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,	-			
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		
Наличие москитной сетки		+		
Итого				

В результате проверки установлено:

24.10.25 Меню соответствует перспективному. В обеденном зале вывешивается утвержденное директором меню, в котором указывают наименования блюд, выход каждого готового блюда. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанных в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических картах. Проведен контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи. Контроль за отбором суточной пробы, в соответствии с требованиями Сан Пин. Контроль за исправностью технологического оборудования (холодильного, теплового); Контроль за порядком утилизации пищевых и твердых бытовых отходов

Органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записей в журнал органолептической оценки качества блюд ведется в соответствии с требованиями.

Суточные пробы хранят в холодильнике (48 часов). Все необходимые документы и журналы заполняются вовремя. Вся еда имеет сертификаты. Просроченных нет. Холодильное оборудование, плиты и жарочный шкаф в исправном состоянии. Вытяжка работает. Утилизация пищевых и твердых бытовых отходов в соответствии с требованиями.

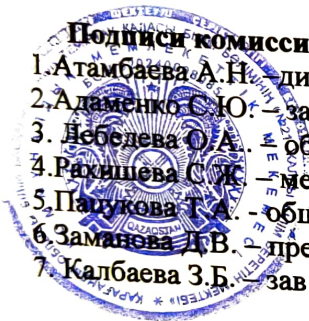
Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью, а также повторное использование одноразовой посуды и одноразовых столовых приборов.

Не допускается использование запрещенных продуктов.

По результатам проверки санитарное состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное.

Подпись 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. Рахмиева С.И. - мед работник
5. Палукова Т.А. - общешкольный родительский совет
6. Заманова Д.В. - председатель Попечительского совета школы
7. Калбаева З.Б. - зав производством, повар



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

Утверждаю
Директор КГУ «ОШ №21»
Атамбаева А.Н. _____

Меню на 24.10.2025

Наименование блюд	Выход блюда.г		
	7-10лет	11-15лет	16-18лет
Салат из белокачанной капусты и моркови	60	90	100
Суп с мясом	200	250	300
Булочка с творогом	50	50	50
Чай с молоком	200	200	200
Хлеб пшеничный	30	50	50

Медсестра

Повар

Рахишева с.Ж

Калбаева З.Б.