

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

Дата 21.11.2025 № 3

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. 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		
Использование охлажденной птицепродукции		Отсутств уют		

Наличие программы производственного контроля		+		
Бытовая комната		+		
Наличие запасных комплектов специальной одежды				
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 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:

21.11.2025 г

Проведена проверка соблюдения графика работы столовой, графика дежурства учителей. Проверка ведения документации (журналов, накопительных ведомостей, технологических карт). Контроль за соответствием перспективного и ежедневного меню. Соответствие фактического меню. Нормы выхода готовой продукции. Контроль за качеством продуктов питания, наличием документов, удостоверяющих их качество. Контроль за состоянием оборудованием столовой, кухонной и столовой посудой. Контроль за использованием контактирующих материалов, моющих и дезинфицирующих средств;

Работа школьной столовой ведется в соответствии с графиком. Осуществляется дежурство администрации и педагогов.

Ведется своевременное заполнение документации (журналов, накопительных ведомостей, технологических карт. 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.

Суточные пробы хранят в холодильнике (48 часов). Все необходимые документы и журналы заполняются вовремя. Вся еда имеет сертификаты. Просроченных нет.

В результате проверки было отмечено следующее:

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

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. Рахипова С.Ж. – мед работник
5. Пацуква 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)



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

Меню на 21.11.2025

Наименование блюд	Выход блюда.г		
	7-10лет	11-15лет	16-18лет
Рагу из птицы	200	220	250
Какао с молоком	200	200	200
Яблоки	120	120	120
Хлеб пшеничный	30	50	50

Медсестра
Повар

Рахишева С.Ж
Калбаева З.Б.