

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

Дата 25.02.2026 № 6

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

Поставщик услуги (при наличии) ИП Саттибаева Макпал Бейбулатовна

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. Заманова Д.В. – председатель Попечительского комитета
6. Пацукова Т.А. – общешкольный родительский совет
7. Жұртубай Е.Ж – зав производством

**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		<b>Отсутствуют</b>		
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		<b>Соответствует нормам</b>		
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		<b>Отсутствуют</b>		
Использование охлажденной птицепродукции		<b>Отсутствуют</b>		

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		+		
<b>Итого</b>				

25.02.2025

В результате проверки установлено:

Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль):

Ежедневное меню соответствует перспективному, утверждено директором школы. Блюда приготовлены в соответствии с меню. Нормы выдачи готовой продукции соблюдаются. Контроль за готовой продукцией осуществляет медработник. Органолептическая оценка готовой продукции проводится. По меню:

1. Рыба тушеная с овощами в сметанном соусе.

Внешний вид: Блюдо представляет собой куски рыбы, равномерно залитые густым соусом. Поверхность соуса глянцевая, без признаков заветривания. Порционные куски сохранили форму, не разваливаются.

Цвет: Соус имеет кремовый оттенок. Рыба — светло-серая, соответствующая данному виду рыбы после тепловой обработки.

Запах: Ярко выражен приятный аромат тушеной рыбы, сливочный запах сметаны и слегка уловимый аромат пассерованных овощей. Посторонних запахов не ощущается.

Консистенция: Рыба мягкая, сочная, легко разделяется вилкой на волокна. Соус густой, однородный, без комков заварившейся муки.

Вкус: Нежный, в меру соленый. Вкус рыбы гармонично сочетается со сливочным вкусом сметаны. Посторонних привкусов не обнаружено.

2. Картофельно-морковное пюре

Внешний вид: Гарнир представляет собой однородную пюреобразную массу

Цвет: Равномерный, приятный светло-оранжевый

Запах: Свежий аромат картофельного пюре с легкими сладковатыми нотками вареной моркови.

Консистенция: Густая, пышная, однородная.

Вкус: Нежный, слегка сладковатый благодаря моркови, в меру соленый.

3. Напиток «Денсаулык»

Цвет: Насыщенный янтарный

Консистенция: Жидкая, свойственная данному виду напитков. Вкус: Кисло-сладкий, освежающий, без приторности.

Записи в бракеражной журнал ведутся. Все блюда соответствуют требованиям к технологии и качеству приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с технологическими картами. Документы, подтверждающие качество и безопасность пищевой продукции имеются, хранятся в отдельной папке. Сертификаты на всю продукцию в наличии.

Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений): Для сырья и готовой к употреблению пищевой продукции объектов питания используется разделочное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь маркированный с использованием буквенной и (или) цветовой маркировки (кодировки), многооборотная упаковка и кухонная посуда. Не используется посуда с трещинами, сколами, отбитыми краями.

Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, санитарных узлов (туалетов) выделяется отдельный уборочный инвентарь. Персонал обеспечивается чистой специальной одеждой, а также средствами индивидуальной защиты рук в зависимости от ассортимента изготавливаемой продукции.






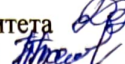
Холодильные камеры чистые. Соседство продуктов соблюдается.

Проводится производственный контроль, в соответствии с утвержденной программой, согласно Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля

Суточные пробы хранят в холодильнике (48 часов).

Питьевой режим соблюдаются (установлены 2 питьевых фонтанчика)

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. Рахешева С.Ж. – мед работник 
5. Заманова Д.В. – председатель Попечительского комитета 
6. Пацукова Т.А. – общешкольный родительский совет 
7. Жүртыбай Е.Ж – зав производством

Мониторинг столовой (пищеблока) по

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  
4-неделя, 4-день

« 26 » февраля 2026 ж

№	Наименование блюд	Аллергены	Выход блюд г.		
			7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
1	Рыба тушеная с овощами в сметанном соусе	Р, МП	70	90	100
2	Картофельно-морковное пюре	МП	130	150	180
3	Напиток Денсаулык	-	200	200	200
4	Хлеб ржано-пшеничный	Г	30	50	50

Повар Кал Калбаева Зухра Бекмуратовна

Медсестра Q Рахишева Сара Жумагуловна