

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

Дата 22.12.2025 № 4

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	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		

Журнал регистрации температурного режима холодильников		+		
Наличие программы производственного контроля		+		
<b>Бытовая комната</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>				

**В результате проверки установлено:**

22.12.2025 г

Проведен контроль за соответствием перспективного и ежедневного меню. Соответствие фактического меню. Нормы выхода готовой продукции. Меню соответствует перспективному. Выход готовых блюд соответствует. При приготовлении блюд используются технологические карты, которые соответствуют нормам питания для детей школьного возраста. Соблюдаются гигиенические нормы.

Контроль за состоянием здоровья, профессиональная (гигиеническая) подготовка и личная гигиена работников, наличие медицинских осмотров, допуск к работе Персонал проходит регулярные медицинские осмотры и соблюдает санитарно-гигиенические требования. Личная гигиена работников кухни и лиц, имеющих доступ на кухню, соответствует санитарным правилам и нормам.

Контроль за условиями и продолжительностью хранения готовой продукции и ее оборота. Обработка продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Предусмотрено раздельное приготовление сырых и готовых продуктов. Температура приготовления блюд соответствовать требованиям. Ежедневно отбирается контрольная проба каждой партии блюд, которая хранится 48 часов в холодильнике. Соблюдаются сроки реализации и хранения готовой продукции. Запах, цвет, консистенция готовых блюд согласно утвержденной рецептуре. Ежедневно с шеф-поваром проводится проверка продуктов питания, правила хранения соответствуют норме..

Контроль за регулярностью дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий. По результатам проверки санитарное состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное. Бракеражные журналы заполняются вовремя. Санитарные требования к школьной столовой, дезинфекционные работы выполняются в полном объеме.

**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. Рахмиева 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)