

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

Дата 15.05.2026 №9

Организация образования КГУ «ОШ № 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		<b>Отсутств уют</b>		
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		<b>Соответс твует 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>Отсутств уют</b>		

Журнал проведения генеральных уборок		+		
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:**

16.03.2026

Ежедневное меню соответствует перспективному, утверждено директора школы.

Салат морковь с сыром

Плов из птицы

Чай каркаде

Яблоки

Хлеб ржано-пшеничный.

Органолептическая оценка блюд ежедневного меню для 1-4 классов и 5-11 классов показало хорошее качество. Запах, цвет, консистенция готовых блюд согласно утвержденной рецептуре и технологическим картам.

Морковь натерта соломкой, сыр равномерно перемешан. Цвет оранжево-белый, аппетитный. Рис рассыпчатый, кусочки птицы (курица) равномерно распределены, морковь и лёгкий румянец присутствуют. Напиток насыщенного рубинового цвета. Целое яблоко. Кожица без гнили, царапин, тёмных пятен.

Ежедневно медицинским работником проводится органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записей в журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий для 1 и 2 смены.

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

Не допускается использование и реализация запрещенных продуктов. На пищеблоке не допускается реализация товаров, не связанных с питанием обучающихся.

Ежедневно с шеф-поваром проводится проверка продуктов питания, правила хранения соответствуют норме. Товарное соседство продуктов соблюдается. Холодильники и морозильная камера температурный режим соблюдается.

Личная гигиена работников кухни и лиц, имеющих доступ на кухню, соответствует санитарным правилам и нормам. Персонал пищеблока имеет личные медицинские книжки с отметкой о допуске к работе.

В результате проверки было отмечено следующее:

По результатам проверки санитарное состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное. Проводится производственный контроль, в соответствии с утвержденной программой согласно Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля».

4. Состав

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. Папукова Т.А. – общешкольный родительский совет
7. Жартыбай 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 «ОИШ №21»  
Атамбаева А.Н

Меню  
3-неделя, 5-день

« 15 »    2026ж

№	Наименование блюд	Аллергены	Выход блюд г.		
			7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
1	Борщ с мясом	-	200	250	300
2	Булочка бутербродная с сыром	Г, МП, Л, Я	50	50	50
3	Напиток Денсаулык	-	120	120	120
4	Хлеб ржано-пшеничный	Г	30	50	50

Повар    *Кал* Калбаева Зухра Бекмуратовна

Медсестра    *Q* Рахишева Сара Жумагуловна