

**Акт проведения мониторинга качества питания за январь 2026 года**

Дата: 26.01.2026

КГУ «Школа-лицей № 14» ОО города.Темиртау УО Карагандинской области

Поставщик услуги ИП Смольникова

Комиссия в составе:

Румелиди М.Х. –председатель

Богданова О.А. –зам.директора по ВР

Фаттахова И.В. –соц.педагог

Тилекбаева Г.Д.– мед.сестра

Тен В.Е. – член ПС

Заря Е.С. –член род.ком.

Цой Т.Р. –зам.директора по УР

**Мониторинг столовой (пищеблока):**

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		+		
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо, 2 блюдо	+			
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		+		
Использование охлажденной птицепродукции		+		
Наличие реализации несвязанных с питанием товаров		+		
Количество посадочных мест				90
Время подачи блюд с момента приготовления		+		
Количество раковин для мытья рук				6
Наличие мыла		+		
Наличие одноразовых или электрополотенец	+			
Состояние мебели	+			
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		+		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		
Наличие инструкции «Правила мытья посуды»		+		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		+		
Исправность систем водоотведения		+		
Исправность систем отопления		+		
Исправность систем освещения		+		

Исправность систем вентиляции		+		
Наличие условий для мытья, обработки, хранения столовой и отдельно для кухонной посуды		+		
Наличие моющих средств		+		
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		+		
Наличие сертификатов на моющие средства		+		
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		+		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный).				<i>Ответственный Анашова И.И.</i>
Соблюдение точности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		
Наличие графика уборки и его соблюдение		+		
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудниками		+		
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах.		+		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра.		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на пищевой продукции		+		

Хранение овощей в ларях, подтоварниках (в маркированных ёмкостях на поддонах)		+		
Санитарное состояние складов		+		
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		+		
Наличие термометров		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Санитарное состояние холодильного оборудования		+		
Условия и правильность хранения суточных проб		+		
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		+		
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность.		+		
Условия хранения яиц		+		
Маркированная емкость для мытья и обработки яиц		+		
Средство для мытья яиц		+		
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист), утвержденный организацией образования		+		
Наличие ценников		+		
Соблюдение условий хранения		+		


Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарное состояние		+		
Договора с поставщиками продуктов питания		+		
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		+		
Сертификаты, декларации о соответствии пищевой продукции, товаросопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость		+		
Срок реализации поступившей продукции		+		
Технологические карты приготовления блюд		+		
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		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		
Журнал регистрации температурного режима холодильников		+		
Наличие запасных комплектов специальной одежды		+		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		+		
Санузел		+		

Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		+		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		+		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		
Наличие москитной сетки		+		
<b>Итого</b>				

**В результате проверки установлено:**

Санитарное состояние столовой соответствует нормам. Весь персонал пищеблока одет в специальную одежду имеются запасные комплекты одежды. В наличии достаточный запас моющих средств, соответствующих сертификатам. Инвентарь используемый при приготовлении пищи промаркирован в соответствии с требованиями. Меню заверенное директором соответствует двухнедельному перспективному меню и находится в доступном месте для прочтения посетителями столовой. В ходе проведения бракеража готовой продукции школьной столовой установлено, что блюда, приготовленные для питания обучающихся, а именно: плов из птицы, палочки моркови и огурца, какао с молоком, хлеб ржано-пшеничный, яблоко соответствуют утверждённому перспективному меню и требованиям. Меню заверенное директором соответствует двухнедельному перспективному меню и находится в доступном месте для прочтения посетителями столовой. Органолептические показатели блюд (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция) соответствуют установленным нормам, посторонние привкусы и запахи отсутствуют. Технология приготовления блюд соблюдена. Температурный режим подачи блюд соответствует установленным санитарным требованиям. Условия хранения и реализации готовой продукции соблюдены. Санитарное состояние производственных помещений, оборудования, инвентаря и посуды удовлетворительное. При проверке контрольной порции выявлен недобор биточков в размере 6 грамм. Даны рекомендации по утилизации посуды имеющей сколы. Во всех холодильниках есть градусники. Температурный режим соблюдается.

**Подписи комиссии:**


  
 \_\_\_\_\_ Румелиди М.Х.  
 \_\_\_\_\_ Богданова О.А.  
 \_\_\_\_\_ Фаттахова И.В.  
 \_\_\_\_\_ Тилекбаева Г.Д.  
 \_\_\_\_\_ Ген В.Е.  
 \_\_\_\_\_ Заря Е.С.  
 \_\_\_\_\_ Цой Т.Р.

Ознакомлен(-а)

*Ананова И.М. Анаф*