

# АКТ мониторинга по организации питания

Дата 24.10.2025

№ 8

Организация образования ЖГУ. Соци 15 г. Павлодара

Поставщик услуги (при наличии) И.А. Байраликулова

Комиссия в составе:

Жапбасова Д.К. - зам. председателя бр. ком. комиссии  
Яровая В.А. - член бр. ком. комиссии  
Заурбаев А.Б. - член бр. ком. комиссии  
Уябаев С.Е. - член бр. ком. комиссии  
Фердинанд В.Ч.  
Бейсенбаева Ф.А.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

| Показатель                                                                                      | Требуется | Соответствует | Не соответствует | Примечание |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------|------------------|------------|
| Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям |           | +             |                  |            |
| 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                                                                    |           |               |                  | инф. Бум.  |
| Качество готовой продукции                                                                      |           | +             |                  |            |
| Наличие контрольного блюда                                                                      |           | +             |                  |            |
| Органолептические свойства приготовленной продукции                                             |           | +             |                  |            |
| Соответствие технологической карте                                                              |           | +             |                  |            |
| Контрольное взвешивание 10 порций                                                               |           | +             |                  |            |
| Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо                                                                 |           | +             |                  |            |
| Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо                                                                 |           | +             |                  |            |
| Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)                       |           | +             |                  |            |
| Состояние разносов (запрещено использование влажных)                                            |           | +             |                  |            |
| Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)  |           | +             |                  |            |
| Витаминация блюда                                                                               |           | +             |                  |            |

|                                                                                                    |  |   |  |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|--------|
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                      |  |   |  | отсут. |
| Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием                                          |  |   |  | отсут. |
| <b>Организация приема пищи</b>                                                                     |  |   |  |        |
| Количество посадочных мест                                                                         |  | + |  |        |
| Количество раковин для мытья рук                                                                   |  | + |  |        |
| Наличие мыла                                                                                       |  | + |  |        |
| Наличие сушилок                                                                                    |  | + |  |        |
| 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)                                         |  | + |  |        |
| <b>Состояние помещений пищеблока</b>                                                               |  |   |  |        |
| Наличие вывески «Правила мытья посуды»                                                             |  | + |  |        |
| Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей                            |  | + |  |        |
| Исправность систем водоотведения                                                                   |  | + |  |        |
| Исправность систем отопления                                                                       |  | + |  |        |
| Исправность систем освещения                                                                       |  | + |  |        |
| Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влаго-защитным исполнением |  | + |  |        |
| Наличие условий для мытья и обработки 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)                                                  |  | + |  |  |
| Соблюдение поточности:<br>- сбора «грязной» столовой посуды<br>- процесса мытья и обработки<br>- хранения чистой столовой посуды |  | + |  |  |
| Наличие графика уборки                                                                                                           |  | + |  |  |

### Соблюдение условий хранения продуктов

#### Склады

|                                                                                          |  |   |  |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|--------|
| Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах                         |  | + |  |        |
| Соблюдение температурно-влажностного режима.<br>Наличие термометра, гидрометра на складе |  | + |  |        |
| Соблюдение товарного соседства                                                           |  | + |  |        |
| Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания                                |  | + |  |        |
| Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах             |  | + |  |        |
| Санитарное состояние складов                                                             |  | + |  |        |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов            |  |   |  | отсут. |

#### Холодильники

|                                                                               |  |   |  |        |
|-------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|--------|
| Маркировка о предназначении холодильного оборудования                         |  | + |  |        |
| Наличие термометров                                                           |  | + |  |        |
| Соблюдение товарного соседства                                                |  | + |  |        |
| Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания                     |  | + |  |        |
| Санитарное состояние холодильного оборудования                                |  | + |  |        |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов |  |   |  | отсут. |
| Условия и правильность хранения суточных проб                                 |  | + |  |        |

#### Варочный цех

|                                             |  |   |  |  |
|---------------------------------------------|--|---|--|--|
| Маркировка оборудования и инвентаря         |  | + |  |  |
| Исправность и состояние электрооборудования |  | + |  |  |

|                                                                                                                     |  |   |  |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|--------|
| Наличие заземления, наличие резиновых ковров                                                                        |  | + |  |        |
| Состояние механической вентиляции (вытяжки)                                                                         |  | + |  |        |
| Санитарное состояние                                                                                                |  | + |  |        |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                                       |  |   |  | отсут. |
| Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой |  | + |  |        |

#### Буфет

|                                                                                                   |  |   |  |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|--------|
| Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью |  | + |  |        |
| Наличие ценников                                                                                  |  | + |  |        |
| Соблюдение условий хранения                                                                       |  | + |  |        |
| Соблюдение условий и сроков реализации                                                            |  | + |  |        |
| Санитарное состояние                                                                              |  | + |  |        |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                     |  |   |  | отсут. |

#### Документы

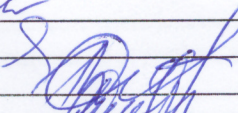
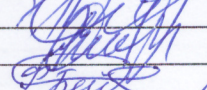
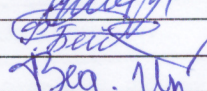
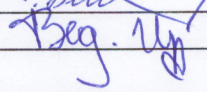
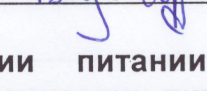
|                                                                                                                                        |  |   |  |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|--------|
| Договора с поставщиками продуктов питания                                                                                              |  | + |  |        |
| Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт                                                                       |  | + |  |        |
| Сертификаты, декларации о соответствии                                                                                                 |  | + |  |        |
| Срок реализации поступившей продукции                                                                                                  |  | + |  |        |
| Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам                                                                         |  | + |  |        |
| Технологические карты приготовления блюд                                                                                               |  | + |  |        |
| Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов                                                                  |  | + |  |        |
| Журнал «С-витаминизации»                                                                                                               |  | + |  |        |
| Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий                                                                     |  | + |  |        |
| 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                                            |  |   |  | отсут. |

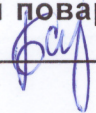
|                                                                                                           |  |    |  |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----|--|--------|
| Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока                                              |  | +  |  |        |
| 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                                                                                  |  |    |  | отсут. |
| 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, маркировки             |  | +  |  |        |
| Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.                    |  | +  |  |        |
| Наличие москитной сетки                                                                                   |  | +  |  |        |
| <b>Итого</b>                                                                                              |  | 88 |  |        |

**В результате проверки установлено:**

Организация питания в школьной столовой  
считается удовлетворительной. Качество готовой  
продукции (горячей и холодной) соответствует  
нормам. Блюда готовятся в соответствии с тех-  
нологическими картами. Производство, реализация,  
использование запрещенных блюд и продуктов  
не допускается. Сметочное (бюджетное) меню  
в наличии, контрольное меню в наличии.

**Подписи комиссии:**

Канбасова Б.К.   
Яровая В.А.   
Даурбаева А.Б.   
Убаева С.Е.   
Бейсенова Ч.А.   
Реданова В.Ч. 

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или  
ответственный повар (при организации питания организацией образования)  
ознакомлен  (подпись)