

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по мониторингу
за качеством питания в столовой

Дата посещения: « 16 » октябрь 2025 года

Члены мониторинговой группы (Ф.И.О. с указанием должности) в составе:

Заместитель руководителя школы по воспитательной
работе - Ишмухамбетов И.И.
и.о. санитарного персонала - Мельникова Ф.Г.

Наименование организации образования: КГУ «СОШ №24 города Павлодара»

Поставщик услуги (при наличии): ИП «Шаяхметова Ж.»

№, дата санитарно-эпидемиологического заключения на деятельность столовой (пищеблока): имеется

Контингент организации образования (чел.): 1691

Количество сотрудников пищеблока, (чел.): 10
(соответствие требованиям Правил организации питания)

Количество детей, охваченных бесплатным питанием (чел.): 760

Проектная мощность посадочных мест в столовой: 200 человек

№	Показатель	Соответствует (имеется)	Не соответствует (не имеется)	Примечание
1	Организация приема пищи детей (обеспечение организованного посещения столовой)	✓		
2	Создание условий для приема пищи детьми (наличие и состояние раковин, сушилок, наличие мыла и др.)	✓		
3	Общее санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала с учетом требований: 1. Рассадка обеспечивается с целью минимизации контактов обучающихся младших классов с другими обучающимися, а также с соблюдением дистанции не менее 2-х м между разными классами (группами, курсами). 2. В столовых не проводится раздача по типу самообслуживания. 3. Обеспечивается соблюдение дистанции путем нанесения соответствующей разметки на полу, ограждений и барьерных лент для направления движения посетителей, недопущение мест возможного скопления людей, предусмотреть возможность разобщения потоков движения входящих и выходящих лиц. 4. При невозможности соблюдения карантинных мер в столовых, при наличии условий для соблюдения гигиены рук организовывается доставка еды в классы в одноразовой посуде либо в многоразовых ланч-боксах.	✓		

	5. При наличии соответствующих площадей в здании организации образования оборудуются дополнительные посадочные места для приема пищи с соблюдением карантинных мер. 6. Отпуск буфетной продукции осуществляется в индивидуальной упаковке.			
4	Соблюдение питьевого режима обучающихся	✓		
5	Наличие меню с указанием выхода готового блюда (перспективное, утвержденное органом образования, ежедневное)	✓		
6	Соответствие перспективного меню для отдельных категорий детей одноразовым нормам питания, утвержденным ПП РК от 12 марта 2012 года №320 (15 приложение)	✓		
7	Соответствие ежедневного меню перспективному (в день посещения)	✓		
8	Соответствие фактического рациона питания (в день посещения) ежедневному, перспективному меню	✓		
9	Наличие сведений об используемом перечне продуктов питания с приложением документов, удостоверяющих их качество и безопасность (копии сертификатов)	✓		
10	Исполнение требований к объектам общественного питания в организациях образования всех форм собственности и ведомственной принадлежности на период введения ограничительных мероприятий, в том числе карантина. 1) 100% вакцинация персонала (за исключением лиц, имеющих постоянные медицинские противопоказания, переболевших COVID-19 в течение 3-х месяцев после выздоровления); 2) ограничение доступа лиц, не связанных с деятельностью столовой, за исключением лиц, выполняющих работу, связанную с производственными процессами (ремонт и обслуживание технологического оборудования, доставка сырья и продукции);	✓		

В результате проверки установлено:

В ходе мониторинга замечаний и нарушений - нет. Контрольное взвешивание по графику - соответствует норме (в зависимости от возраста учащихся). По салатам - отклонение. Нарушение устранено на месте.

Члены комиссии:

Минилов И.И.
Мельникова Р.З.

Арендатор столовой ознакомлен(а):

Бессерг

(подпись)