

## АКТ мониторинга качества питания\*

Дата 26.09.2025

№ 3

Организация образования КГУ Кенесарыская СОШ

Поставщик услуги (при наличии) ИП „Шаяхметова“

Комиссия в составе:

Кудайбергенова М.Н.

Шукагомина И.

Акманова М.Н.

### Мониторинг столовой (пищеблока) по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
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		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие запрещенных продуктов		+		
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		
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		+		
Наличие реализации несвязанных с питанием товаров		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
<b>Санитарное состояние столовой</b>		+		
Наличие инструкции «Правила мытья посуды»		+		
<b>Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей</b>		+		
Наличие моющих средств		+		
<b>Соблюдение поточности:</b> - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		
<b>Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах.</b>		+		
<b>Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, психрометра на складе/температурный режим</b>		+		
<b>Соблюдение товарного соседства</b>		+		
<b>Наличие и соблюдение сроков годности на пищевой продукции</b>		+		
<b>Хранение овощей в ларях, подтоварниках (в маркированных ёмкостях на поддонах)</b>		+		
<b>Санитарное состояние складов</b>		+		
<b>Холодильники</b>				
<b>Маркировка о предназначении холодильного оборудования</b>		+		
<b>Наличие термометров</b>		+		

Соблюдение товарного соседства		+	
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+	
Санитарное состояние холодильного оборудования		+	
Условия и правильность хранения суточных проб		+	
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист), утвержденный организацией образования		+	
Соблюдение условий хранения		+	
Соблюдение условий и сроков реализации		+	
Санитарное состояние		+	
<b>Документы</b>			
Договора с поставщиками продуктов питания		+	
Сертификаты, декларации о соответствии пищевой продукции, товаросопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость		+	
Технологические карты приготовления блюд		+	
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, согласно утвержденной форме		+	
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, согласно утвержденной форме		+	
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 «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока	+		
Журнал проведения генеральных уборок	+		
Журнал регистрации температурного режима холодильников	+		
Наличие программы производственного контроля	+		
<b>Итого</b>			

**В результате проверки установлено:**

Меню размещено на видном месте. Приготовление блюд соответствует утвержденному меню. При контрольном взвешивании гаишной продукции отклонений от установленного норм не выявлено. Складские помещения находятся в удовлетворительном состоянии, продукты хранятся в соответствии с требованиями. Журналы ведутся и заполняются своевременно.

**Подписи комиссии:**

Кудайбергенова М.Н.

Мурзагалиева С.

Акжанова М.Н.

**Поставщик (при организации питания поставщиком услуги), в случае организации питания организацией образования - ответственное лицо**

ознакомлен

(подпись)