

АКТ мониторинга по организации питания

Дата 18.03.2026.

№ 20

Организация образования КГУ. Сош № 15 г. Павлодара

Поставщик услуги (при наличии) ИП. Байрамырова

Комиссия в составе:

Председатель контрольной комиссии Шакирова Н. Н.

Зам. председателя контрольной комиссии Жалбасова Б. И.

Члены контрольной комиссии:

Зубов В. А.

Ферамова В. И.

Борисбаева Т. М.

Жостинцева О. Ю.

Сухомортова Т. М.

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				Исправ. бутил.
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)		+		
Витаминизация блюда		+		

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов					
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием					
Организация приема пищи					
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)		+			
Состояние помещений пищеблока					
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: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		
Наличие графика уборки		+		
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склады				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		+		
Соблюдение температурно-влажностного режима. 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		+		





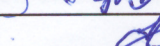
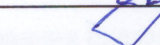
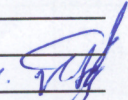
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		+		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				Отсут.
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной 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 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		+		
Бытовая комната				
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				отсут
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		
Наличие москитной сетки		+		
Итого		86		

В результате проверки установлено:

Организация питания имеет систему удовлетворительной. К качеству питания, готовности горячих и холодных блюд претензий замечаний нет. Использование, реализация и хранение пищевых продуктов и ингредиентов не документировано. Оборудование имеет соответствующий персональный. Санитарные условия столовой удовлетворительные.

Подписи комиссии:

Макирова Н. М. 
 Кабасова Д. П. 
 Ярова В. А. 
 Федорова В. Ч. 
 Браунбаева Т. М. 
 Костинцева О. Ю.  Мухамеджанов М. 

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