АКТ мониторинга по организации питания

Дата 17.09.2026
№ 2
Организация образования ЖГУ «СОШ № 15 г. Павлодара»
Поставщик услуги (при наличии) ИП «Байгамулова»
Комиссия в составе:
Шакенова Н.Ж. – председатель бракер. комиссии
Карбасова Б.К. – зам. председателя бракер. комиссии
Ярова В.А. Карпичева Л.С. – член
Семова А.К. Амерханова Д.Т. бракеражной
Бейсембаев Ф.А. Сутжанова Ж.К. комиссии
Досмухаева А.Б.

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. буд.
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				отсут
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				отсут.
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		+		
Итого	2	41		

В результате проверки установлено: Организовано питание в школьной столовой считать в основном удовлетворительной. Обратить внимание на соблюдение технологии приготовление картофельного пюре. Замечания по качеству котлеты (подгоревшее, жестковатое). Проверить исправность духового шкафа. качество начинки, много перца в самсе) качество готовой продукции (котлеты, колтош) – без замечаний. сроки устранения – до следующего заседания. Переставить все сертификаты.

Подписи комиссии:

Шакенова Ж.Ж.

Конбасова Б.К.

Яровая В.А.

Сеитова А.К.

Бейсембаева Ф.А.

Даутбаева А.Б.

Лорчева Л.С.

Алерханова Д.Т.

Сутханова Ж.К.

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