АКТ мониторинга по организации питания

Дата 23.09.2026г
№ 3
Организация образования ГКГУ «СОШ №15 г. Павлодара»
Поставщик услуги (при наличии) ИП «Байгаринова»
Комиссия в составе:
Шакенова Н.Ж. – председатель бракер. комиссии
Канбасова Б.К. – зам. председатель бракер. комиссии
Ярова В.А. – член бракеражной комиссии
Бейсембаева Ф.А.
Белкина В.В.
Узганова М.Ч.
Зарипова К.С.

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. отд.
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					
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					
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					
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				
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»				не ведется
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				
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				
Итого	5	40	0	

В результате проверки установлено:

Организацию питания в школьной столовой считать удовлетворительной. По качеству готовой продукции обратить внимание на состав начинки из птицы, соответствие технологической карте, к гарниру (греча), соусу нет претензий. Вынечка - удовлетворительное. Приготовление, реализация и использование запрещенных блюд не допускалось. Предоставить прайс на сборные меню.

Подписи комиссии:

Шакенова Н.Ж.

Канбасова Б.К.

Ярова В.А.

Бейсембаева Ф.А.

Беленина В.В.

Исаков М.К.

Зорина К.С.

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