АКТ мониторинга по организации питания (бракеражная комиссия)

Дата: 15.10.2026
№ 3
Организация образования: «КГУ СОШ им. С. Торайгырова»
Поставщик услуги (при наличии): _____
Комиссия в составе:
Рук. школы Аймолдин Б.Р.
ЗРВР - Пастыбай Д.М
предс. П.С Темерс С.С
рос ком. Лопатина А.В
соц. пед Калмагамбетова А.Г.

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 траспортировки, 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		✓		
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 использовать влажные)		✓		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		✓		
Витаминизация блюда				
Наличие изготовления, реализация 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		✓		

обработки столов		✓		
ие столовой и кухонной посуды, ых приборов		✓		
аточность и наличие запасного плекта посуды		✓		
анитарное 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 емкости для сбора пищевых отходов		✓		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		✓		
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Санитарное состояние		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		✓		
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Санитарное состояние		✓		
Наличие изготовления, реализация использование запрещенных блюд и инвентаря		✓		
Хлебный цех				
Маркировка оборудования инвентаря		✓		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		✓		
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		✓		
Санитарное состояние		✓		
Наличие запрещенных продуктов		✓		
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Исправность и состояние электрооборудования		✓		
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		✓		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		✓		
Санитарное состояние		✓		
Наличие изготовления, реализация и использование запрещенных блюд и продуктов		✓		

ловий для мытья и сушки рук ом. Соблюдение личной и одственной гигиены сотрудников вой		✓		
Хранение и использование яиц				
аличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		✓		
Условия хранения яиц		✓		
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		✓		
Средство для мытья яиц		✓		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		✓		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		✓		
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 ларя, подтоварниках, в маркированных емкостях на поддонах		✓		
Санитарное состояние складов		✓		
Наличие изготовления, реализация 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		✓		
Мясочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Санитарное состояние		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		✓		
Наличие бактериоцидной лампы		✓		
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист), заверенный печатью и подписью		✓		
Наличие ценников		✓		
Соблюдение условий хранения		✓		
Соблюдение условий и сроков реализации		✓		
Санитарное состояние		✓		

изготовления, реализации и ование запрещенных блюд и ктов		✓		
Документы				
говора с поставщиками продуктов		✓		
ведомление (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»		—		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		✓		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за месяц г.		✓		
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		✓		
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		✓		

В результате проверки установлено:

Проведена плановая проверка столовой 15.10.26 г. Меню соответствует заявленному. Проверили питание I смены согласно графика питания. Блюда на стол подаются горячие по быстро остывающие (блюда тёплые). При необходимости работники греют еду в микроволновке. Все параметры указанные в акте соответствуют показателям. Технология приготовления блюд (закладка и выход) соответствуют требованиям. Срок реализации продуктов соблюдены. Суточные пробы имеются. Маркировка, бальк и кухонного инвентаря имеется

Подписи комиссии:

Руководитель школы: _____ Айгожин Б.К.

Председатель род.комитета : Алапшина А.В.

Председатель поп.совета: Жежеро С.Е.

ЗРВР Жастыбай А.М.

Социальный педагог: Камалиндинова Н.К.

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный повар (пр организации питания организацией образования)

ОЗНАКОМЛЕН: Кошумбаева Н.К. (подпись)

Кошумбаева Нукен Алдажаровна