АКТ мониторинга по организации питания (бракеражная комиссия)

Дата: 27.11.2026

№_____

Организация образования: «КГУ СОШ им. С. Торайгырова»

Поставщик услуги (при наличии): _____

Комиссия в составе:

Алтонин Б.К - директор СОШ им. Торайгырова

1) Райдова Т.Ш. - предс. 1 г класса

2) Орекенова Г.Т. - предст. 1 г класса

3) Искакова Т.С. - предст. 1 г класса

4) Камалитдинова А.К - соц. педагог

5) Тастыбай А.М - завуч УВР

6) Жижера С.Е - предс. поп. совета, бракеражн. комиссии

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		+		в мен. время (журнал)
Наличие изготовления, реализация и использование запрещенных блюд и продуктов				не обнар
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				не обнар
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		+		198 мест
Количество раковин для мытья рук		+		3 шт
Наличие мыла		+		3 шт
Наличие сушилок		+		3 сушк
Состояние мебели		+		

ства обработки столов		+		
тояние столовой и кухонной посуды, ловых приборов		+		
остаточность 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 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				не обнар
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализация использование запрещенных блюд и инвентаря				не обнар
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				не обнар
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		+		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		+		
Санитарное состояние		+		

ие изготовления, реализация и льзование запрещенных блюд и дуктов				не обнар
аличие условий для мытья и сушки рук ерсоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		+		
Хранение и использование яиц				
Наличие 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				не обнар
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				не обнар
Условия и правильность хранения суточных проб		+		
Мясочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не обнар
Наличие бактериоцидной лампы		+		
Буфет				

ень ассортимента реализуемой тной продукции (прайс-лист), еренный печатью и подписью		+		
аличие ценников		+		
Соблюдение условий хранения		+		
Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не обнар
Документы				
Договора с поставщиками продуктов		+		
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»		+		
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:

26 ноября 2026г по обращению род.комитета и родителей 1-7 класса, была произведена внеплановая бракеражная проверка блюд в столовой на качество питания. При осмотре контрольное блюда соответствовало заявленному весу в меню; оно соответствует утвержденному на эту дату.
Были предоставлены: картоф. пюре с морковью и рыбная котлета, чай школьный, хлеб, выпечка в ассортименте (для ознакомления родителей с претендентом на буфетную продукцию). Родители согласились, что вся продукция свежая, съедобная, не калорийная и не фай-фуд, что привыкли есть дети.
Выслушали арендатора, директора школы, председателя поп.совета. Были приведены в сравнение прошлые учебные года, когда возникали проблемы с начальными классами из-за особенностей питания. В итоге пришли к выводу, что все вопросы, что имели к началу встречи, порешали и удовлетворительно оценили работу столовой и школы в целом по питанию детей в школьной столовой.

Подписи комиссии:

Руководитель школы: (Искакова) Айгожин Б.К.

Председатель род.комитета : Искакова Т. С.

Председатель поп.совета: Жексера С Е

Райфова Т. Ш

Орекенова Г. Т.

Социальный педагог: Калмалитдинова Н.К

Завуч по ИВР Тастыбай А.М.

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

КАЗАХСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ ПАВЛОДАР ЖЕКЕ КӘСІПКЕР
Кошумбаева Нукен Алдажаровна
ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ РЕСПУБЛИКА КАЗАХСТАН г. ПАВЛОДАР