

АКТ мониторинга качества питания

Дата проверки 09.01.2026 г.

№5

Организация образования КГУ «Общеобразовательная школа № 23 имени М.Козыбаева отдела образования города Костаная» Управления образования акимата Костанайской области

Поставщик услуги (при наличии) ИП «Хоменко»

Комиссия в составе:

Директор школы: Саутбаев Б.Ш.- директор школы

Зам.дир по УВР- Ахметжанова Б.Ж.

Жапанова А.Б.

Миргалиева А.С.

Мед.работник по согласованию Мулдагалиева А.О.

Члены ПОП: Устинова А.В.

Якимов И.В.

Представители родительской общественности:

Тарасенко А.В.

Кича О.В.

Ермагамбетова Г.К.

Исмайлова Е.А.

Вешкина А.С.

Социальный педагог: Шершень Ж.Л.

Представители родительской общественности школы Утенова З.Т.

Степанова А.А.

Зав.пищеблоком Маденова А.Ю.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		соответствует		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		соответствует		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		соответствует		
Соблюдение графика работы столовой		соответствует		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		соответствует		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		соответствует		
Организация питьевого режима		соответствует		
Качество готовой продукции		соответствует		
Наличие контрольного блюда		соответствует		
Органолептические свойства приготовленной продукции		соответствует		
Соответствие технологической карте		соответствует		

Контрольное взвешивание 10 порций		соответствует		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо		соответствует		
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо		соответствует		
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		соответствует		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		соответствует		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		соответствует		
Витаминизация блюда		соответствует		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				-
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				-
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		250		
Количество раковин для мытья рук		3		
Наличие мыла		соответствует		
Наличие сушилок		соответствует		
Состояние мебели		соответствует		
Средства для обработки столов		соответствует		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		соответствует		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		соответствует		
Санитарное состояние столовой		соответствует		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		соответствует		
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		соответствует		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		соответствует		

Исправность систем водоотведения		соответствует		
Исправность систем отопления		соответствует		
Исправность систем освещения		соответствует	несоответствует	
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влаго-защитным исполнением		соответствует		
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		соответствует		
Наличие моющих средств		соответствует		
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		соответствует		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		соответствует		
Наличие сертификатов на моющие средства		соответствует		
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		соответствует		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		соответствует		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		соответствует		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		соответствует		
Наличие графика уборки		соответствует		
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склады				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		соответствует		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гидрометра на складе		соответствует		
Соблюдение товарного соседства		соответствует		

Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		соответствует		
Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		соответствует		
Санитарное состояние складов		соответствует		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				-
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		соответствует		
Наличие термометров		соответствует		
Соблюдение товарного соседства		соответствует		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		соответствует		
Санитарное состояние холодильного оборудования		соответствует		-
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				
Условия и правильность хранения суточных проб		соответствует		
Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		соответствует		
Санитарное состояние		соответствует		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				-
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		соответствует		
Санитарное состояние		соответствует		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				-
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря				

Санитарное состояние				
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				
Хлебный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		соответствует		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		соответствует		
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		соответствует		
Санитарное состояние		соответствует		
Наличие запрещенных продуктов				-
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		соответствует		
Исправность и состояние электрооборудования		соответствует		
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		соответствует		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		соответствует		
Санитарное состояние		соответствует		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				-
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		соответствует		
Хранение и использование яиц				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		соответствует		
Условия хранения яиц		соответствует		
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		соответствует		
Средство для мытья яиц		соответствует		
Наличие бактерицидной лампы		соответствует		
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		соответствует		

Наличие ценников		соответствует		
Соблюдение условий хранения		соответствует		
Соблюдение условий и сроков реализации		соответствует		
Санитарное состояние		соответствует		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				-
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания				
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт				
Сертификаты, декларации о соответствии				
Срок реализации поступившей продукции		соответствует		
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		соответствует		
Технологические карты приготовления блюд		соответствует		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		соответствует		
Журнал «С-витаминизации»		соответствует		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		соответствует		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за ____ месяц ____ г.		соответствует		
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		соответствует		
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм				необнаружено
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		соответствует		
Журнал проведения генеральных уборок		соответствует		
Журнал регистрации температурного режима холодильников		соответствует		
Наличие программы производственного контроля		соответствует		
Бытовая комната				
Наличие запасных комплектов специальной одежды		соответствует		

Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		соответствует		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		соответствует		
Душевая комната, санузел		соответствует		
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		соответствует		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		соответствует		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		соответствует		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		соответствует		
Наличие москитной сетки		соответствует		
Итого		99		

В результате проверки установлено:

Мониторинг качества питания в столовой КГУ «ОШ №23 имени М. Козыбаева» показал, что организация питания осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими нормами. Качество продуктов, условия хранения и технология приготовления соответствуют требованиям. Готовые блюда отвечают органолептическим показателям, контрольные пробы проводятся своевременно. Санитарное состояние столовой и пищеблока признано удовлетворительным, персонал соблюдает правила личной гигиены, документация (журналы контроля, меню, прайс-лист) ведётся регулярно. Нарушений по срокам годности и ассортименту не выявлено.

Имеются незначительные замечания по уровню освещённости, рекомендовано устранить в рабочем порядке. В целом организация питания соответствует установленным требованиям.

Подписи комиссии:

Директор школы: Саутбаев
Б.Ш.- директор школы
Зам.дир по УВР- Ахметжанова
Б.Ж.
Жапанова А.Б.
Миргалиева А.С.
Мед.работник по согласованию
Мулдагалиева А.П.
Члены ПОП: Устинова А.В.

Якимов И.В.
Представители родительской
общественности:
Тарасенко А.В.
Кича О.В.
Ермагамбетова Г.Ж.
Исмаилова Е.А.
Вешкина А.С.

Социальный педагог: Шершень
Ж.Л.
Представители родительской
общественности школы:
Утенова З.Т.
Степанова А.А.
Зав.пищеблоком Маденова
А.Ю.

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