

АКТ мониторинга качества питания

Дата 02.09.2025г.

№ 1

КГУ «СОШ №3» отдела образования Щербактинского района, управления образования Павлодарской области

Поставщик услуги (арендатор) ИП "Ресторан"

Комиссия в составе:

1. Бирюкова Елена Альбертовна - директор, председатель комиссии
2. Жайкова Гульрайза Зейнуллоевна – секретарь комиссии
3. Гурина Анастасия Михайловна – ЗДВР, член комиссии
4. Никитина Татьяна Николаевна – член комиссии, представитель родительского комитета
5. Боярко Ольга Леонидовна – член комиссии, представитель родительского комитета
6. Ахметова Евгения Викторовна – член комиссии, председатель Попечительского Совета
7. Штоль Наталья Владимировна – соц. педагог, член комиссии
8. Канаева Каукар Сергеевна – член комиссии, медсестра школы
9. Жамабаев Алмаз Темирбулатович – депутат районного Маслихата

Мониторинг столовой (пищеблока) по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта требованиям нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения				
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		✓		
Качество готовой продукции		✓		
Наличие запрещенных продуктов				-
Соответствие технологической карте		✓		

Контрольное взвешивание 10 порций		✓		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо, 2 блюдо	✓			
Линия раздачи 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)	✓		✓	на в столовые вопросе
Состояние раздаточных (запрещено использование влажных)		✓		
Правильность хранения столовых приборов (наличие касет и хранение столовых приборов ручками вверх)		✓		
Витаминоизация блюд		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		-		
Использование охлажденной птицепродукции			✓	только заморожен
Наличие реализации несвязанных с питанием товаров		-		
Количество посадочных мест		60		
Организация приема пищи				
Время подачи блюд с момента приготовления		✓		
Количество раковин для мытья рук		✓		
Наличие мыла		✓		
Наличие одноразовых или электрополотенц		✓		
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 инструкции «Правила мытья посуды»		✓		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		✓		
Исправность систем водоотведения		✓		
Исправность систем отопления		✓		

Правильность систем освещения		✓		
Правильность систем вентиляции		✓		
Наличие условий для мытья, обработки, хранения 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).		✓		Зачислено 02.03.2021
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		✓		
Наличие графика уборки и его соблюдение	✓			выполнен
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудниками		✓		
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склады				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах.		✓		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, психрометра на складе/температурный режим		✓		
Соблюдение товарного соседства		✓		
Наличие и соблюдение сроков годности на пищевой продукции		✓		
Хранение овощей в ларях, подтоварниках (в маркированных ёмкостях на поддонах)		✓		обновить маркировку
Санитарное состояние складов		✓		
Холодильники				

Маркировка о предназначении холодильного оборудования		✓		
Наличие термометров		✓		
Соблюдение товарного соседства		✓		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		✓		
Санитарное состояние холодильного оборудования		✓		Уничтожить молоко
Условия и правильность хранения суточных проб		✓		
Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря				
Санитарное состояние				
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря				
Санитарное состояние				
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря				
Санитарное состояние				
Хлебный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря				
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба				
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба				
Санитарное состояние				
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Исправность и состояние электрооборудования		✓		
Санитарное состояние		✓		
Хранение и использование яиц				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность.				

Аппаратная часть для мытья и обработки яиц	✓			
Система для мытья яиц	✓			
Настенная доска	✓			

Документы

Документы с поставщиками продукции питания				
Уведомление (разрешение на перевозку продукции) на автомобильном транспорте				
Сертификаты, декларации о соответствии пищевой продукции, товаросопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость		✓		Несколько документов
Срок реализации поступившей продукции		✓		
Технологические карты приготовления блюд		✓		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, согласно утвержденной форме	✓			Несколько документов
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, согласно утвержденной форме		✓		
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		Несколько		
Журнал проведения генеральных уборок		✓		Отсутствует
Журнал регистрации температурного режима холодильников		✓		
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,		✓		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		✓		
Наличие москитной сетки		✓		
Итого				

В результате проверки установлено:

Санитарное состояние удовлетворительное. В летний период производится побелка, покраска. В помещении крыльцо крыто на свайном фундаменте. Ежедневная мытье в помещении, напольно от пыли, с влажной уборкой. В холодный период без отопительных устройств. Рекомендуется убрать градус (замерзает). В летний период крыльцо крыто, все работы без отопительных устройств. На крыльце крыто в алюминиевой кабине. Точка в помещении, не была. Контроль работы отсутствует. Ежедневная работа с маркировкой в помещении. Сертификаты не все в помещении. Отсутствует график ген. уборки. Журнал в помещении, датирован от 01.09.2022.

Подписи комиссии:

1. Бирюкова Елена Альбертовна - 
2. Жайкова Гульфарз Зейнулловна - 
3. Гурина Анастасия Михайловна - 
4. Никитина Татьяна Николаевна - 
5. Ахметова Евгения Викторовна -
6. Боярко Ольга Леонидовна -
7. Штоль Наталья Владимировна - 
8. Канаева Каукар Сергеевна - 
9. Жамабаев Алмаз Темирбулатович -

Ответственное лицо

Ознакомлен

Канаева О.В. 

(подпись)