

АКТ мониторинга качества питания

Дата 4.12.2025

№ 4

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

Поставщик услуги (арендатор) ИП «Петерс»

Комиссия в составе:

1. Бирюкова Елена Альбертовна - директор, председатель комиссии
2. Жайкова Гульфайра Зейнулловна – 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. Алимбаев Марам Зейнуллинович – 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)		✓		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		✓		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение столовых приборов ручками вверх)		✓		
Витаминация блюда	✓			нет в наличии с 4.12.25
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		✓		Занято в период с 04.12.25
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		✓		

Неправность систем освещения		✓		
Исправность 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	-			сертификаты в наличии у прораба
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		✓		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		✓		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный).		✓		куда работница уехала в отпуск от 4.12.2025
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		✓		
Наличие графика уборки и его соблюдение	✓			только уборка
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)		✓		
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		✓		
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.		нет в наличии		

условия хранения яиц				
Маркированная емкость для мытья и обработки яиц	✓			
Средство для мытья яиц	✓			
Бактерицидная лампа	✓			
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания				
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт				
Сертификаты, декларации о соответствии пищевой продукции, товаросопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость				
Срок реализации поступившей продукции				
Технологические карты приготовления блюд		✓		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, согласно утвержденной форме	✓			
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		—		
Журнал проведения генеральных уборок		✓		
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:

Стерильное место в помещении (Без людей), соответствует
требованиям. Санитарное состояние удовлетворительное,
уборка проводится сразу после приема пищи. В помещении
контактная тарелка. В холодильнике есть без холодиль-
ника мясо. В холодильнике консервы, фрукты, овощи без
холодильника. Мясо.

В помещении санитарные условия с маркировкой.
Тарелка есть на свободном месте в помещении.
Мясо все замороженное, охлажденное нет. Тарелка со
сметаной не обнаружена. Нет в помещении тарелки, консервы
уборка, только мусор. Не все фрукты и овощи свежие, особенно
в тарелке. Они в тарелке, но в помещении.

Подписи комиссии:

- Подписи комиссии:
1. Бирюкова Елена Альбертовна - 
 2. Жайкова Гульфир 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. Алимбаев Марам Зейнуллинович - 

Ответственное лицо

Ознакомлен

Ответственное лицо _____
Ознакомлен _____ (подпись)

(подпись)