

АКТ мониторинга качества питания

Дата : 09.10.2025 г

№ 2

Организация образования: КГУ «Общеобразовательная школа №6 отдела образования города Костаная» Управления образования акимата Костанайской области

Поставщик услуги (при наличии): ИП «Шамрай»

Комиссия в составе:

Кандалина Т.В., председатель бракеражной комиссии;

члены комиссии:

Жиенгалиева Д.С., заместитель директора по ВР;

Казиева А.К., социальный педагог;

Тайжанова К.Р., медицинский работник;

Асылбаева Е.Ю., заведующая производством;

Истулина З.Б., председатель Попечительского совета;

Рудчик К.В., представитель родительского комитета;

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 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 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 использование влажных)		удовлет.		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не имеется
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				не имеется
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		240		
Количество раковин для мытья рук		3		
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		2		
Состояние мебели		удовлет.		
Средства для обработки столов		део-хлор		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		удовлет.		

Достаточность и наличие запасного комплекта посуды				2 комплекта
Санитарное состояние столовой		удовлет.		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)				имеется
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 ёмкости для сбора пищевых отходов		+		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		

Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)				Имеется, зав.столовой Князева В.М.
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		
Наличие графика уборки		каждую пятницу		
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 ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		+		
Санитарное состояние складов		удовлет.		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не имеется
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования				имеется
Наличие термометров		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		

Санитарное состояние холодильного оборудования		удовлет.		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не имеется
Условия и правильность хранения суточных проб		3-е суток		
Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря				доски, ножи промаркированы
Санитарное состояние		удовлет.		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не имеется
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря				имеется
Санитарное состояние		удовлет.		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не имеется
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря				имеется
Санитарное состояние		удовлет.		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не имеется
Хлебный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря				имеется
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба				не имеется полок для

				хранения хлеба
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба				не имеется
Санитарное состояние		удовлет.		
Наличие запрещенных продуктов				не имеется
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря				имеется
Исправность и состояние электрооборудования		удовлет.		
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков				не имеется
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		удовлет.		
Санитарное состояние		удовлет.		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не имеется
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой				не имеется
Хранение и использование яиц				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность				не имеется
Условия хранения яиц				не имеется
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц				не имеется
Средство для мытья яиц				не имеется
Наличие бактерицидной лампы				не имеется
Буфет				

Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		+		
Наличие ценников		+		
Соблюдение условий хранения		+		
Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарное состояние		удовлет.		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не имеется
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		+		
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 октябрь месяц 2025 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				не имеется
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока				имеется
Журнал проведения генеральных уборок				имеется
Журнал регистрации температурного режима холодильников				имеется
Наличие программы производственного контроля				
Бытовая комната				
Наличие запасных комплектов специальной одежды				имеется
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников				Шкафа нет, только вешалка
Наличие шкафа для хранения специальной одежды				не имеется
Душевая комната, санузел				только 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				имеется
Итого				

В результате проверки установлено:

Качество приготовленной пищи соответствует нормам и недельному меню, меню вывешено в зал 9.10.2025 года.

Школьной столовой предлагалось следующее меню:

Наименование: биточки из курицы, соус молочно-томатный, картофельно-морковное пюре, поджаренная картошка, кисель, хлеб ржаной/пшеничный.

Выпечка: пицца, булочка, пирожки с картошкой, пирожки с капустой, синнабон, ватрушка с повидлом, ватрушка с творогом, булочка с изюмом, уч-пучмак.

Витаминный стол: салат овощной с растительным маслом, компот из с/ф, сок. Соблюдается питьевой режим.

Была проведена экспертиза вкусовых качеств, все блюда соответствуют нормам вкусной и здоровой пищи. Претензий качеству приготовления качеству продуктов нет.

Санитарное состояние столовой в норме. После каждого приема пищи столы обрабатываются специально разведенным раствором.

Медицинским работником Тайжановой К.Р. ведется бракеражный журнал суточные нормы собраны, хранятся в холодильнике. Качественные удостоверения на продукцию имеются.

6. Внешний вид работников столовой хороший (чистые колпаки, халаты).

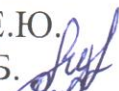
Подписи комиссии:

Председатель комиссии: Кандалина Т.В. 

Члены комиссии: Жиенгалиева Д.С.

Казиёва А.К. 

Тайжанова К.Р.

Асылбаева Е.Ю. 

Истулина З.Б. 

Рудчик К.В. 

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

Бекітемін _____

№ 6 ЖББМ директоры

Т.Кандалина

Мед.қызметкерімен келісілді



Утверждаю _____

Директор ОШ № 6

Т.Кандалина

Согласовано с мед. работником

9.10.2020
СР

Күнделікті ас мәзірі
Ежедневное меню

№	Бейсенбі Четверг	Шығу Выход	Бағасы Цена	Шығу Выход	Бағасы Цена	Шығу Выход	Бағасы Цена
1	Биточки из курицы	70		90		100	
2	Соус молочно-томатный	20		20		20	
3	Картофельно- морковное пюре	130		150		180	
4	Подгарнировка	20		25		30	
5	Кисель	200		200		200	
6	Хлеб ржаной/пшеничный	30		50		50	
7							

Өндіріс меңгерушісі:

Зав производством: Асылбаева Е.Ю.