

АКТ мониторинга качества питания

Дата 12.01.2026

№ № 8

Организация образования КГУ «Основная средняя школа №14»

Поставщик услуги (при наличии) ПК «Сказка»

Комиссия в составе:

1. Гаврилова С.В – директор школы, председатель бракеражной комиссии:
2. Шудабаева Ж.Ж – заместитель директора по воспитательной работе:
3. Кубекова Т.К – медицинский работник школы:
4. Яншаева И.С – социальный педагог:
5. Тканова С.А – председатель профсоюзного комитета :
6. Росликова Е.В – председатель попечительского совета:
7. Бекетаева Ж.Т – член родительского комитета:

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям			да	
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		да		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		да		
Соблюдение графика работы столовой		да		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		да		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		да		
Организация питьевого режима		да		
Качество готовой продукции		да		
Наличие контрольного блюда		да		
Органолептические свойства приготовленной продукции		да		норм
Соответствие технологической карте		да		
Контрольное взвешивание 10 порций		да		

Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо				нечет
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо				нечет
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)				нечет
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		да		удов
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		да		
Витаминация блюда			да	нет
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				нет
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		да		80
Количество раковин для мытья рук		да		5
Наличие мыла		да		
Наличие сушилок		да		2
Состояние мебели		да		удов
Средства для обработки столов		да		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		да		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		да		
Санитарное состояние столовой		да		удов
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		да		

Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		да		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		да		
Исправность систем водоотведения		да		
Исправность систем отопления		да		
Исправность систем освещения		да		
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влаго-защитным исполнением		да		
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		да		
Наличие моющих средств		да		
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		да		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		да		
Наличие сертификатов на моющие средства			да	нет
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		да		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		да		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		да		кух. персонал гид-кид
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		да		

Наличие графика уборки		да		
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склады				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		да		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гидрометра на складе		да		
Соблюдение товарного соседства		да		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		да		
Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		да		
Санитарное состояние складов		да		угодно
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		да		
Наличие термометров		да		
Соблюдение товарного соседства		да		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		да		
Санитарное состояние холодильного оборудования		да		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет

Условия и правильность хранения суточных проб		да		
Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		да		
Санитарное состояние		да		условно
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		да		
Санитарное состояние		да		условно
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		да		
Санитарное состояние		да		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
Хлебный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		да		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		да		
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		да		
Санитарное состояние		да		
Наличие запрещенных продуктов				нет

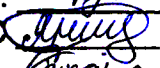
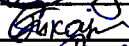
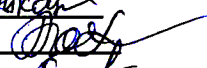
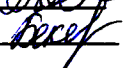
Санитарное состояние		да		да
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания				нет
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт				нет
Сертификаты, декларации о соответствии		да		
Срок реализации поступившей продукции		да		
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		да		
Технологические карты приготовления блюд		да		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		да		
Журнал «С-витаминизации»		—		—
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		да		да
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>июл</u> месяц <u>2026</u> г.		да		
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		да		
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм			да	нет
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		да		
Журнал проведения генеральных уборок		да.		

bee
coSungend

В результате проверки установлено:

В результате проверки установлено:
 Что электрооборудование на все исправно, мощности не
 хватает, работа с диодами не ведется. Ем
 конденсаторы мощности может прийти замыкающие
 диоды и продукты не развешиваются
 отступают резинки концы и замыкаются в связи
 с этим были сняты уголки тонким стержнем
 столовой.

Подписи комиссии:

1. Гаврилова С.В. 
2. Шудабаева Ж.Ж. 
3. Кубекова Т.К. 
4. Яншаева И.С. 
5. Тканова С.А. 
6. Росликова Е.В. 
7. Бекетаева Ж.Т. 

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