

### АКТ мониторинга качества питания.

Дата 13.11.2025г. \_

№\_3\_\_

Организация образования \_КГУ «Школа-гимназия №47»,

Поставщик услуги (при наличии)\_ТОО\_ «Astana ARKADIA XII».\_

Комиссия в составе:

---

---

---

Провели проверку пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требует ся	Соответст вует	Не соот- ветствует	Примеч ание
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки				
Соответствие ежедневного меню перспективному меню				
Качество готовой продукции				
Наличие контрольного блюда				
Органолептические свойства приготовленной продукции				
Соответствие технологической карте				
<b>Состояние помещений пищеблока</b>				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»				
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей				
Исправность систем водоотведения				
Исправность систем отопления				
Исправность систем освещения				
Наличие условий для мытья и обработки кухонной посуды				
Наличие моющих средств				
Условия хранения и соблюдение сроков хранения моющих средств				

Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов				
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов				
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)				
Наличие графика уборки				
<b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>				
<b>Склады</b>				
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				
<b>Холодильники</b>				
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				

<b>Оборудование пищеблока</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря				
Санитарное состояние				
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба				
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба				
Санитарное состояние				
Наличие запрещенных продуктов				
<b>Варочный цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря				
Исправность и состояние электрооборудования				
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков				
Состояние механической вентиляции (вытяжки)				
Санитарное состояние				
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой				
<b>Хранение и использование яиц</b>				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность				
Условия хранения яиц				
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц				
Средство для мытья яиц				
Наличие бактерицидной лампы				
<b>Документы</b>				

Договора с поставщиками продуктов питания				
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 _____месяц _____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				
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока				
Журнал проведения генеральных уборок				
Журнал регистрации температурного режима холодильников				
Наличие программы производственного контроля				
<b>Бытовая комната</b>				
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников				
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				
<b>Итого</b>				

**В результате проверки установлено:**

---

---

---

---

---

---

---

**Подписи комиссии:**

---

---

---

---

---

---

---

отв. повар (при организации питания организаций образования)  
ознакомлен(а): (Авдеева А.К.)