АКТ мониторинга качества питания.

Дата 23.10.2026г._
№ 4
Организация образования _КГУ «Школа-гимназия №47»,
Поставщик услуги (при наличии)_ТОО_ «Astana ARKADIA XII».__
Комиссия в составе:
Председатель комиссии Кулембаева Д.Ж. И.О зам. В.Р. Кузбекова Н.Т.
члены комиссии Подлесная И.А. зам. дир. АХЧ Аркачева С.В.
мед.р. Сафронова, повар Жаудыхарова А.Б.

Провели проверку пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
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		+		
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 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		+		
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		+		
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		+		

Оборудование пищеблока				
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		+		
Варочный цех				
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		+		
Хранение и использование яиц				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		+		
Условия хранения яиц		+		
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		+		
Средство для мытья яиц		+		
Наличие бактерицидной лампы		+		
Документы				

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		+		
Бытовая комната				
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		+		
Итого				

В результате проверки установлено:

В ходе проверки нарушений не выявлено. Состояние помещений пищеблока соответствует нормам. Условия хранения продуктов на складе, в холодильнике сроки годности проверены. Соблюдение товарного соседства в холодильнике не нарушено. Посуда без сколов и чистая. Замечаний к работникам кухни нет.

Подписи комиссии:
Председатель комиссии Кузембаева Л.К.
Члены комиссии:
Кадыкова Н.Т.
Сафарова Т.К.
Абенхатова Л.Б.
Аргазова С.В.

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