АКТ мониторинга качества питания.

Дата 14.09 2026г._
№ 1
Организация образования _КГУ «Школа-гимназия №47»,
Поставщик услуги (при наличии)_ТОО_ «Astana ARKADIA XII».__
Комиссия в составе:
Председатель комиссии Кузенбаева А.К, зам председателя - Глущенко Н.В, члены комиссии: Аркадьева С.В, Ибрагимова А.Т, Казбекова Н.Т, Фуст Е.А, Бахарева А.А

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

С. В.

Договора с поставщиками продуктов питания		V		
Срок реализации поступившей продукции		V		
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		V		
Технологические карты приготовления блюд		V		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		V		
Журнал «С-витаминизации»		V		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		V		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за 09 месяц 26 г.		V		
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		V		
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		V		
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		V		
Журнал проведения генеральных уборок		V		
Журнал регистрации температурного режима холодильников		V		
Наличие программы производственного контроля		V		
Бытовая комната				
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		V		
Санузел		V		

Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		V		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		V		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		V		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		V		
Наличие москитной сетки		V		
Итого				

В результате проверки установлено:
состояние помещений пищеблока соответствует требованиям, соблюдаются условия хранения продуктов на складе и в холодильниках, оборудование пищеблока, варочный цех соответствует требованиям. Проведена дегустация контрольного блюда (греча с курицей) органолептические свойства приготовленной продукции удовлетворительные. Сан вкусная
При осмотре комнаты личной посуды: посуда чистая, без сколов, дез. средства имеются.

Подписи комиссии: Председатель комиссии: Кузенбаева А.К.
зам. председателя: Н.В. Глущенко
Давыдова Е.В.
Кузбекова Н.Т.
Кусбекова А.Т.
Балсарева А.А.
Пуст Е.А.

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