**АКТ мониторинга качества питания.**

Дата 9.10.2026г._
№___
Организация образования _КГУ «Школа-гимназия №47»,
Поставщик услуги (при наличии)_ТОО_ «Astana ARKADIA XII».__
Комиссия в составе:
Председатель комиссии Кудайбаева А.Ж. и.о. зам. В.Р Жубекова Н.Т.
член комиссии Захарова А, Фауст Е. мед. Сафаралов зам. дир. Аркадьева С.В.

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, (сан.) склада
холодильника, оборудование пищеблока соответствует
требованиям. Условия хранения продуктов и
сроки годности проверены. Присутствует товарное
соседство в холодильнике
Разное: чистота без сколов.
Замечаний не выявлено
Контрольное блюдо на 9.10 - плов, морковь с сахаром,
свекольник, компот - продегустировано, очень вкусно.

**Подписи комиссии:** Председатель комиссии Кузенбаева А.Ж.
Бакарева А.
Абдуахатова А.А.
Ф.И.О. С.А.
Сафарова
Аркадьева С.В.

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