

# АКТ мониторинга качества питания

Дата 12.09.2025

№ 2

Организация образования ГКП на ПХВ «Школа-гимназия №30» акимата города Астана

Поставщик услуги (при наличии) ИП «Сафронова Е.В.»

Комиссия в составе:

Медик: Чулак Е.А.

Социальный педагог: Кулчибаева С.Н.

Родитель: Т. Кеннича

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

| Показатель                                                                                     | Соответствует | Не соответствует |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------|
| Соответствие ежедневного меню перспективному меню                                              | +             |                  |
| Соблюдение графика работы столовой                                                             | +             |                  |
| Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам                          | +             |                  |
| Наличие утвержденного прайса на свободное меню                                                 | +             |                  |
| Организация питьевого режима                                                                   | +             |                  |
| Качество готовой продукции                                                                     | +             |                  |
| Наличие контрольного блюда                                                                     | +             |                  |
| Органолептические свойства приготовленной продукции                                            | +             |                  |
| Соответствие технологической карте                                                             | +             |                  |
| Контрольное взвешивание 10 порций                                                              | +             |                  |
| Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо                                                                | +             |                  |
| Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо                                                                | +             |                  |
| Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)                      | +             |                  |
| Состояние разносов (запрещено использование влажных)                                           | +             |                  |
| Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх) | +             |                  |

|                                                                                                                                                     |     |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--|
| Витаминация блюда                                                                                                                                   | +   |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                                                                       | нет |  |
| Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием                                                                                           | +   |  |
| Наличие условий для мытья и обработки кухонной утвари.                                                                                              | +   |  |
| Наличие моющих средств, условия хранения и сроки годности моющих средств.                                                                           | +   |  |
| Исправность и состояние электроустановок                                                                                                            | +   |  |
| Сертификаты, декларации соответствия                                                                                                                | +   |  |
| Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока с отметкой о прохождении медицинского осмотра и гигиенического инструктажа на рабочем месте. | +   |  |
| Наличие шкафчика для хранения личных вещей сотрудников                                                                                              | +   |  |
| Внешний вид кухонного персонала (чистота униформы, опрятность, работают в полном комплекте спецодежды)                                              | +   |  |

В результате проверки установлено:

Санитарное нормативное соблюдение. Бюджетная комиссия провела оценку. Посуда моется в отдельном помещении (моечная) с применением дезинфицирующих и моющих средств. Получить заключение СЭС.

Подписи комиссии:

Медик: *Умар Е.А.*

Социальный педагог: *Кулибаева С.Н.*

Родитель: *Т. Кенешина*

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный повар (при организации питания организацией образования) ознакомлен \_\_\_\_\_  
(подпись) *Степанов С.М.*