

АКТ мониторинга качества питания

Дата 13.05.2026

№ 35

Организация образования ГКП на ПХВ «Школа-гимназия №30» акимата города Астана
Поставщик услуги (при наличии) ИП «Байтерек»

Комиссия в составе:

Социальной педагог: Кулубаева С.Н.
Адистра: Чудак Е.А.
Зам. дир. по УР: Курасова А.С.

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)	+	
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов	нет	


Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием	нет	
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)	+	

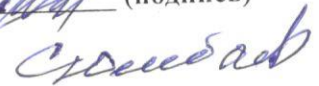
В результате проверки установлено:

Проведен анализ индекса несвежести путем взвешивания остатков основных блюд и салатов на тарелках учащихся. По результатам проверки индекс несвежести основного блюда составил 8,6%, овощей - 7,9%, что свидетельствует о хорошей качестве приготовления пищи. Питание организовано в соответствии с технологическими картами.

Подписи комиссии:

Социальный педагог: Ануф Тунубаева С.Н.
 Инспектор: А. Курасова Е.А.
 Зам. дир. по УР: Курасова А.С.

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный повар (при организации питания организацией образования) ознакомлен  (подпись)





Досмагамбетова К.Т.