

### АКТ мониторинга качества питания

Дата 12 февраля 2025г  
 № 20

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

Поставщик услуги (при наличии) ИП «Саттибаева Макпал Байбулатовна»

Комиссия в составе:

<u>зам. дир-ра</u>	<u>Буракбаева А.С.</u>
<u>родитель</u>	<u>Кан А.А.</u>
<u>родитель</u>	<u>Карасевич Д.А.</u>
<u>мед. сестра</u>	<u>Цумак Е.А.</u>

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	-	<i>не имеется</i>

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:**

Параметры качества питания в школе соответствуют нормам. Оборудование из пищеблока имеет маркировку и применяется по назначению. Соблюдается качество продуктов. Применяется технология приготовления пищи, правильные температурные режимы при выпечке готовых блюд. Имеется сертифициация на продукты. Сотрудники пищеблока следят в отл. одежде, соблюдается личная гигиена.

**Подписи комиссии:**

Куракина А.С. -   
 Урман Е.Ф. -   
 Коч А.А. -   
 Карасевич Д.Н. - 

Ознакомлена  
 Заведующая столовой

