

# АКТ мониторинга качества питания

Дата 12.10.2025

№ 6

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

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

Комиссия в составе:

Социальной педагог: Кулибаева С.Н.

Род. кон: Ашева М.

Род. кон: Нумалашева А.Т.

Мед. сестра: Ирина Е.А.

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 касет и хранение ложек, вилок ручками вверх) | +             |                  |
| 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:

В ходе проведенного мониторинга установлено, нарушений, влияющих на безопасность питания учащихся, не выявлено. Пищевые продукты хранятся в надлежащих условиях, с соблюдением сроков годности.

Заключение СЭС получено.

Подписи комиссии:

Сот. педагог: Кулишбаева С.Ж.  
 Педагог: Чудина Е.В.  
 Род. ком: Аманбаева М.  
 Род. ком: Кушагалеева А.

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

Кулишбаев

школ: Досмагалбетова К.П.

