

АКТ мониторинга качества питания

Дата 02.12.2025

№ 13

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

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

Комиссия в составе:

Зам. дир. по УР: Кураспаева А.С.

Чл. совет: Мухомова Т.Б.

Сек. орг. Кузнецова С.Н.

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: Проверка включала в себя оценку качества готовых блюд, условий хранения продуктов, санитарного состояния пищеблока. В ходе осмотра нарушений не выявлено. Блюда подаются в соответствии с утвержденным меню, температура соответствует установленной. Проверке сырья и готовой продукции организовано регулярно, с соблюдением требований товарной безопасности. Организация питания в столовой соответствует сан. правилам и требованиям.

Подписи комиссии:

Председатель: И. Жуңуеова Т. Б.

Зам. дир. по УР: Кураспаева А. С.

Соц. пед.: Кушубаева С. М. А. Б.

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