**АКТ мониторинга качества питания**

Дата: 23.10.2026 г.
№ 6
Организация образования ГКП на ПХВ «Школа-гимназия №30» акимата города Астана
Поставщик услуги (при наличии) ТОО «Үміт - НТ»
Комиссия в составе:
соц. педагог: Умурзакова А.К
Мед. работник: Чумак Б.А
зам. дир. по У.Р: Сулейменова Г.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 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:**
В ходе мониторинга организации питания обучающихся проведён контроль исполнения замечаний, отражённых в актах мониторинга за I четверть 2026–2027 учебного года.
Акт № 1 от 04.09.2026 г. — замечаний не выявлено.
Акт № 2 от 09.09.2026 г. — замечаний не выявлено.
Акт № 3 от 22.09.2026 г. — выявленные замечания устранены, за исключением отсутствия маркировки на тёрке, используемой для натирания сыра.
Акт № 4 от 08.10.2026 г. — выявленные замечания устранены.
Дополнительно проверены санитарные журналы и личные медицинские книжки работников столовой. Документация находится в надлежащем состоянии, нарушений не выявлено.
Заключение: замечания, выявленные в ходе предыдущих проверок, в основном устранены. Необходимо обеспечить наличие маркировки на тёрке для сыра и продолжить систематический контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований, качеством организации питания и соответствием выхода порций установленным нормам.

**Подписи комиссии:**
соц. педагог: Ураскаева А.К.
мед работник: Кулак З.А.
зам. дир по У.Р.: Сулейменова Г.Б.

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

**Директор** **Досмагамбетова К.Т.**