

АКТ мониторинга качества питания

Дата 20.01.2026

№ 8

Организация образования Школа лицей №27 им. В. Кайдалова

Поставщик услуги (при наличии) ШМТ Н-Т

Комиссия в составе:

Шутова А.М. Орлов А.М.
Шутова А.С. Семеновская Е.М.
Шутова А.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
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)		+		
Витаминация блюда				
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		нет		
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		+		
Количество раковин для мытья рук		+		
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		+		
Состояние мебели		+		
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		+		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		+		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей				
Исправность систем водоотведения				
Исправность систем отопления				
Исправность систем освещения				
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влаго-защитным исполнением				

Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		+		
Наличие моющих средств		+		
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		+		
Наличие сертификатов на моющие средства		+		
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		+		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		+		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		
Наличие графика уборки		+		
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склады				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		+		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гидрометра на складе		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах				
Санитарное состояние складов				
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				

Холодильники			
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		+	
Наличие термометров		+	
Соблюдение товарного соседства		+	
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+	
Санитарное состояние холодильного оборудования		+	
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет запрещен.	
Условия и правильность хранения суточных проб		+	
Мясной цех			
Маркировка оборудования и инвентаря		+	
Санитарное состояние		+	
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+	
Овощной цех			
Маркировка оборудования и инвентаря		+	
Санитарное состояние		+	
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов			
Мучной цех			
Маркировка оборудования и инвентаря		+	
Санитарное состояние		+	
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов			
Хлебный цех			
Маркировка оборудования и инвентаря		+	
Наличие 1% раствора уксуса для обработки			

полок для хранения хлеба				
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие запрещенных продуктов		+		
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		+		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		+		
Хранение и использование яиц				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		+		
Условия хранения яиц		+		
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		+		
Средство для мытья яиц		+		
Наличие бактерицидной лампы		+		
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		+		
Наличие ценников		+		
Соблюдение условий хранения		+		
Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарное состояние		+		

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет записи проц.		
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		+		
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		+		
Сертификаты, декларации о соответствии		+		
Срок реализации поступившей продукции		+	!	
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		+		
Технологические карты приготовления блюд		+		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		
Журнал «С-витаминизации»				
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		+		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за ____ месяц ____ г.				
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		+		
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		нет		
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока				
Журнал проведения генеральных уборок				
Журнал регистрации температурного режима холодильников		+		
Наличие программы производственного контроля				
Бытовая комната				
Наличие запасных комплектов специальной одежды		+		
Наличие шкафа для хранения личных вещей		+		

инвентарь, их достаточность, наличие маркировки				
Жинау инвентарын сақтауға, танбалауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки				
Дезинфекциялау құралдарының ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары/Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.				
Москит торының болуы/Наличие москитной сетки				
Қорытынды/Итого				

Тексеру нәтижесінде анықталды/В результате проверки установлено:

Иммунитет витамин витаминдік тамақтанумен қамтамасыз етіледі, на удовлетворенный уровень. Влага подается своевременно. Санитарные условия и инвентарь соответствуют требованиям.

Ұсыныс Предложения

Сохранить санитарные требования и осуществлять поставками продуктов за организацией.

Комиссияның н қолдары/ Подписи комиссии:

Собирова А. А.
Собирова А. А.
Мамбетова А. А.
Карамашилова К. С.

Тамақтану жөніндегі комиссия ақтисімен таныстым/ С актом комиссии по питанию ознакомлен

Асхана меңгерушісі: *Ахметов А. А.*

Мектеп директоры: *Абуова М. А.*

