**«УТВЕРЖДАЮ»**
**директор школы-лицея № 37**
**_____ Төлеу Г. Д**
**«__09__» ____10____ 2026 г.**

**АКТ мониторинга качества питания**

Дата 09.10.26
№ 3
Организация образования „Школа-лицей №37 им. Сорбая Мауленова"
Поставщик услуги (при наличии) „Ами Жас 4 К"
Комиссия в составе:
Мик М. В
Сайлаова А.М
Султангалиева С.М

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) | | ✓ | | |
| Витаминизация блюда | | ✓ | | |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | ✓ | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием | | ✓ | | нет |
| **Организация приема пищи** | | | | |
| Количество посадочных мест | | 150 | | |
| Количество раковин для мытья рук | | 5 | | |
| Наличие мыла | | + | | |
| Наличие сушилок | | 2 | | |
| Состояние мебели | | | | удовлетворит. |
| 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:<br>- сбора «грязной» столовой посуды<br>-процесса мытья и обработки<br>- 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 | | √ | | |
| 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 | | ✓ | | |
| **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 | | v | | |
| Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока | | v | | |
| Журнал проведения генеральных уборок | | v | | |
| Журнал регистрации температурного режима холодильников | | v | | |
| Наличие программы производственного контроля | | v | | |
| **Бытовая комната** | | | | |
| Наличие запасных комплектов специальной одежды | | v | | |
| Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников | | v | | |
| Наличие шкафа для хранения специальной одежды | | v | | |
| Душевая комната, санузел | | душа нет, санузел имеется | | |
| Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды) | | v | | |
| Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки | | v | | |
| Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки | | v | | |
| Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения. | | v | | |
| Наличие москитной сетки | | v частично (в зале нет) | | |
| **Итого** | | | | |

**В результате проверки установлено:**

Санитарное состояние столовой удовлетворительное обеденный зал, кухонное оборудование и раб. поверхности содержатся в чистоте. Соблюдаются санитарно-гигиенические нормы, условия хранения продуктов и правила личной гигиены персонала. Столовая обеспечена необходимыми условиями для организации качественного и безопасного питания учащихся

**Подписи комиссии:**

Сальникова Э.М.
Лях М.В.
Султанбекова С.М.

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

Асылбекова