

ГКП на ПХВ №119 общеобразовательная школа акимата города Астаны

Акт проведения мониторинга качества питания

Дата: 08.10.2026

№ 2

Организация образования: ГКП на ПХВ №119 общеобразовательная школа акимата города Астаны

Поставщик услуг (при наличии): ИИ Касимова

Комиссия в следующем составе:

Самонюков Сергей Сергеевич

Зам по ВР Батырхан Б.С.

Родитель 2к; 8.9 класса Давиденко С.А.

В столовой, пищеблоке проведена проверка по следующим параметрам:

№	Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
I. Организация питания					
1	Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
2	Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
3	Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
4	Соблюдение графика работы столовой		+		
5	Соблюдение графика питания по классам и интервала между приёмами пищи		+		
6	Наличие утверждённого прайса на свободное меню		+		
7	Организация питьевого режима		+		
8	Качество готовой продукции		+		
9	Наличие контрольного блюда		+		
10	Органолептические свойства приготовленной продукции		+		
11	Соответствие технологической карте		+		
12	Контрольное взвешивание 10 порций		+		
13	1 линия раздачи блюд (мармит)		+		
14	2 линия раздачи блюд (мармит)		+		
15	3 линия раздачи блюд (мармит) (запрещается охлаждение в алюминиевой посуде)		+		
16	Состояние раздачи (запрещается использование влажной ветоши)		+		

№	Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечания
17	Правильное хранение столовых приборов (наличие кассет, ложки и вилки хранятся ручками вверх)		+		
18	Витаминация блюд		+		
19	Наличие приготовления, продажи и использования запрещённых блюд и продуктов		+		
20	Наличие продажи товаров, не связанных с питанием		+		

II. Организация приёма пищи

21	Количество посадочных мест		+		
22	Количество раковин для мытья рук		+		
23	Наличие мыла		+		
24	Наличие сушилок для рук		+		
25	Состояние мебели		+		
26	Средство для обработки столов		+		
27	Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		
28	Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
29	Санитарное состояние столовой		+		
30	Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		

III. Состояние помещений пищеблока

31	Наличие таблички «Правила мытья посуды»		+		
32	Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		+		
33	Исправность систем водоотведения		+		
34	Исправность систем отопления		+		
35	Исправность систем освещения		+		
36	Наличие в помещениях пищеблока защитной арматуры на светильниках, светильников с влагозащитой		+		
37	Наличие отдельных условий для мытья и обработки столовой и кухонной посуды		+		
38	Наличие моющих средств		+		
39	Условия хранения и маркировка моющих средств (в отдельной закрытой таре)		+		
40	Соблюдение сроков хранения моющих средств		+		
41	Наличие сертификатов на моющие средства		+		
42	Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		+		

№	Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
43	Маркировка ёмкости для сбора пищевых отходов		+		
44	Обработка контейнеров для пищевых отходов (что обрабатывается и кто ответственный)		+		
45	Соблюдение поточности: – сбор «грязной» столовой посуды – процесс мытья и обработки – хранение чистой столовой посуды		+		
46	Наличие графика уборки		+		
Соблюдение условий хранения продуктов					
IV. Склады					
47	Хранение сыпучих продуктов на подтоварниках, стеллажах, в лотках		+		
48	Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие в складе термометра, гигрометра		+		
49	Соблюдение товарного соседства		+		
50	Наличие и соблюдение сроков годности пищевых продуктов		+		
51	Хранение овощей в ящиках, на стеллажах, в маркированных ёмкостях на поддонах		+		
52	Санитарное состояние складов		+		
53	Наличие приготовления, продажи и использования запрещённых блюд и продуктов		+		
V. Холодильники					
54	Маркировка о назначении холодильного оборудования		+		
55	Наличие термометров		+		
56	Соблюдение товарного соседства		+		
57	Наличие и соблюдение сроков годности пищевых продуктов		+		
58	Санитарное состояние холодильного оборудования		+		
59	Наличие приготовления, продажи и использования запрещённых блюд и продуктов		+		
60	Условия и правильность хранения суточных проб		+		
VI. Мясной цех					
61	Маркировка оборудования и инвентаря		+		
62	Санитарное состояние		+		
63	Наличие приготовления, продажи и использования запрещённых блюд и продуктов		+		
VII. Овощной цех					

№	Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
64	Маркировка оборудования и инвентаря		+		
65	Санитарное состояние		+		
66	Наличие приготовления, продажи и использования запрещённых блюд и продуктов		+		
VIII. Мучной цех					
67	Маркировка оборудования и инвентаря		+		
68	Санитарное состояние		+		
69	Наличие приготовления, продажи и использования запрещённых блюд и продуктов		+		
IX. Хлебный цех					
70	Маркировка оборудования и инвентаря		+		
71	Наличие 1% раствора уксусной кислоты для обработки полок для хранения хлеба		+		
72	Наличие ёмкости и щётки для сбора хлебных крошек		+		
73	Санитарное состояние		+		
74	Наличие запрещённых продуктов		+		
X. Варочный цех					
75	Маркировка оборудования и инвентаря		+		
76	Исправность и состояние электрооборудования		+		
77	Наличие заземления, резиновых ковриков		+		
78	Состояние механической вентиляции		+		
79	Санитарное состояние		+		
80	Наличие приготовления, продажи и использования запрещённых блюд и продуктов		+		
81	Наличие условий для мытья и сушки рук персонала. Соблюдение личной и производственной гигиены работниками столовой		+		
XI. Хранение и использование яиц					
82	Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность		+		
83	Условия хранения яиц		+		
84	Ёмкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		+		
85	Средство для мытья яиц		+		
86	Наличие бактерицидной лампы		+		
XII. Буфет					
87	Заверено печатью или рукописно		+		
88	Наличие ценников		+		

№	Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
89	Соблюдение условий хранения		+		
90	Соблюдение условий и сроков реализации		+		
91	Санитарное состояние		+		
92	Наличие приготовления, продажи и использования запрещённых блюд и продуктов		+		
XIII. Документы					
93	Договоры с поставщиками продуктов питания		+		
94	Уведомление для автотранспорта (разрешение на доставку продуктов питания)		+		
95	Сертификаты, декларации о соответствии		+		
96	Сроки реализации поступившей продукции		+		
97	Качество поступившей продукции, соответствие нормам		+		
98	Технологические карты приготовления блюд		+		
99	Бракеражный журнал скоропортящихся пищевых продуктов и полуфабрикатов		+		
100	Журнал «С-витаминизации»		+		
101	Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		+		
102	Ведомость контроля выполнения норм продуктов питания за _____ г.		+		
103	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока с отметками о прохождении медицинского осмотра и гигиенического обучения на рабочем месте		+		
104	Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и ран		+		
105	Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		
106	Журнал проведения генеральных уборок		+		
107	Журнал регистрации температурного режима холодильников		+		
108	Наличие программы производственного контроля		+		
XIV. Бытовое помещение					
109	Наличие запасного комплекта специальной одежды		+		
110	Наличие шкафа для хранения личных вещей работников		+		

№	Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
111	Наличие шкафов для хранения специальной одежды		+		
112	Душевая, ванная комната		+		
113	Внешний вид работников столовой (чистота и опрятность формы, работа в полном комплекте специальной одежды)		+		
114	Уборочный инвентарь, его достаточность, наличие маркировки		+		
115	Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		+		
116	Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия их хранения		+		
117	Наличие москитной сетки		+		
Итого					

В результате проверки установлено:

Санитарное состояние соответствует.

Все параметры соответствуют.

Подписи членов комиссии:

Зам по ВР

Барроухам Б.С.

Социальной работы

Женгирбай С.М.

Родильцев 2-К", 8-Д" класса

Давиденко С.А.

Поставщик услуг (при организации питания поставщиком услуг) и / или ответственный повар (при организации питания организацией образования) ознакомлен И.П. Касимова
(подпись)