

АКТ мониторинга качества питания

Дата 11.03.2026

Организация образования КГУ «Советская средняя школа имени У.М.Ахмедсафина»

Поставщик услуги (принадлежности) ИП „Даулетбеков“

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Сеитов Д.К.

Члены комиссии:

1. Заместитель директора по воспитательной работе – Бекмуратова Г.С.
2. Социальный педагог – Кыйлажов Самат Шайдоллович
3. Шеф – повар – Армиенова Таттыгуль Кусмановна
4. Председатель родительского комитета – Армиенова Армангуль Асылбековна
5. Ковалерова Лариса Михайловна – завхоз школы

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Организация приёма пищи				
Количество посадочных мест	80			
Количество раковин для мытья рук	1			
Наличие мыла	+			
Наличие сушилок	+			
Состояние мебели	+			
Средства для обработки столов	+			
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов	+			
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склады				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах	+			
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра 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	+			
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				

В результате проверки установлено:

В ходе проверки выявлено:

- 1 Все складские, подсобные помещения в удовлетворительном состоянии.
- 2 Холодильное и технологическое оборудование в исправном состоянии.
3. **Условия хранения продуктов удовлетворительные.**
4. Приём пищи организован, учитывая нормы СанПин.

Члены комиссии:

_____ *Бремф*
 _____ *Сидор*
 _____ *А.И.*
 _____ *А.И.*