

**АКТ
мониторинговой группы
по контролю за качеством питания**

Дата посещения: 26.02.2026

Наименование организации образования: КГУ «Советская средняя школа имени У.М.Ахмедсафина»

Руководитель организации образования: Сеитов Данияр Какимович

Члены группы (Ф.И.О. с указанием должности) в составе:

Бекмуратова Гульфира Сериковна - заместитель директора по воспитательной работе

Кыйлажов Самат Шайдоллович - социальный педагог

Армиенова Армангуль Асылбековна - председатель попечительского совета

Кавалерова Лариса Михайловна - завхоз школы

Ляльченко Елена Фридриховна - медработник интерната, миницентра.

Поставщик услуги (при наличии) ИП «Даулетпеков Е.Ж.»

Контингент организации образования (чел.): 111

Контингент учащихся 1-4 классов (чел.): 34

Контингент учащихся 5-11 классов категории СУСН (чел.): 35

№	Показатель	Соответствует (имеется)	Не соответствует (не имеется)	Примечание
1	№, дата санитарно-эпидемиологического заключения на деятельность столовой (пищеблока)	+		
2	Наличие графика работы столовой ()	+		
3	Создание условий для приема пищи детьми (наличие и состояние раковин, сушилок, наличие мыла и др.) (Приказ МЗ РК №ҚР ДСМ-16 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания»)	+		
4	Соблюдение питьевого режима обучающихся, наличие ответственного лица за организацию питьевого режима - приказ руководителя объекта образования (наличие кулеров- одноразовых стаканов, фонтанчиков, графины с кипяченой водой со стаканами - при условии ее хранения не более трех часов) (Приказ МЗ РК № ҚР ДСМ-76 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования»)	+		
5	Книга жалоб и предложений родителей (мониторинг жалоб и принятых мер)	+		
6	Наличие видекамеры и мониторинг видеонаблюдения в столовой, пищеблоке	+		
7	Наличие графика приема пищи учащихся (обеспечение организованного посещения столовой)	+		
8	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем объекта ежедневного меню (Приказ МЗ РК «Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования»)	+		

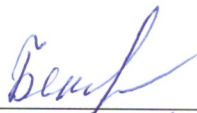
9	Виды буфетной продукции, утвержденный органом образования	—		
10	Наличие приказа о создании бракеражной комиссии, состав бракеражной комиссии	+		
11	Наличие плана работы бракеражной комиссии на учебный год	+		
12	Наличие соответствующей документации по работе бракеражной комиссии (акты, обращения, переписка и др.)	+		
13	Наличие перспективного меню с указанием выхода готового блюда (<i>перспективное меню, утвержденное управлением образования</i>)	+		
14	Соответствие перспективного меню с ежедневным меню (в день посещения)	+		
15	Соответствие фактического рациона питания (в день посещения) ежедневному, перспективному меню	⊥		
16	Наличие буфетного меню, с указанием выхода готового блюда в школах, где отсутствуют столовые (<i>буфетное меню, утвержденное управлением образования</i>)	—		
17	Наличие услуги кейтеринга (<i>подвоз</i>) в школах, где отсутствуют столовые (<i>перспективное или буфетное меню, утвержденное управлением образования</i>)			
18	Проведение мероприятий по вопросам пропаганды здорового питания детей и формирования культуры питания	+		
19	Систематическое размещение на интернет ресурсе школы рубрике «Школьное питание» меню с фото блюд, планы, акты бракеражной комиссии (<i>соответствие требованиям Правил организации питания приказа №598</i>)	+		
20	Наличие бракеражных журналов сырой и готовой продукции	+		
21	Соблюдение требований к столовой посуде (<i>п. 37 Приказа МЗ РК «Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования» не допускается использование деформированной столовой посуды, столовых приборов из алюминия, разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры, с трещинами и механическими повреждениями</i>)	+		
22	Соблюдение требований к суточным пробам (<i>Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специальном холодильном оборудовании или в специально отведенном месте холодильного оборудования при температуре от +2 °С до +6 °С,</i>)	+		
23	Соблюдение товарного соседства	+		
24	Маркировка оборудования и инвентаря	+		
25	Соответствие штата работников с указанным в Конкурсной документации	+		
26	Наличие медицинских книжек сотрудников пищеблока, журнал о результатах осмотра работников пищеблока	+		
27	Соблюдение требований к специальной одежде (<i>Приказ МЗ РК №ҚР ДСМ-16 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» предусматриваются бытовые помещения – гардеробные с отдельным хранением личной и</i>	+		

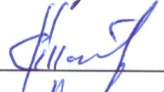
	специальной одежды и обуви)			
28	Количество сотрудников пищеблока, (чел.): (соответствие требованиям Правил организации питания (пункт 22 приказа №598 от 31.10.2018г., применительно к договорам, заключенным с июля 2020 года)	+		


Решение:

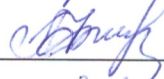
1. Организацию питания в школьной столовой считать удовлетворительной.
2. Проверка комиссией качества питания не выявила нарушений, за исключением отсутствия некоторых сертификатов.
3. Поставщику в кратчайшие сроки предоставить все сертификаты соответствия продуктов.

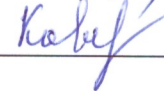
Члены комиссии:

_____  (подпись)

_____  (подпись)

_____  (подпись)

_____  (подпись)

_____  (подпись)