

Акт проведения мониторинга качества питания

№1

Дата 03.09.2026 г.

Организация образования: Коммунальное государственное учреждение «Школа-лицей №20» отдела образования города Темиртау управления образования Карагандинской области

Поставщик услуг (при наличии) ИП «Смольникова»

Комиссия в следующем составе:

1. Исина У.А. – председатель комиссии, директор школы
2. Красникова О.В. (зам. директора по ВР)
3. Абиева Б.(мед. работник)
4. Смольникова О.Н. (поставщик услуг питания)
5. Молчанова Т.Н. (член попечительского совета)
- 6.Лавская А.Я-член родительского комитета
7. Кайп Ю.Н. (член совета родительской общности)

Проведена проверка столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям	+			
Качество пищевых продуктов, условия их транспортировки, доставки, выгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение графика приема пищи по классам и интервала между приемами пищи		+		
Утвержденный прайс на свободное меню		+		
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие контролируемой пищи		+		
Органолептические свойства приготовленного продукта		+		
Соответствие технологической карте		+		
Правильное хранение столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок вверх)		+		
Витаминизация пищи		Нет		
Наличие приготовления, продажи и использования запрещенных продуктов и продуктов		Не продается		
Наличие продажи товаров, не связанных с питанием		Нет		
Организация питания				
Количество посадочных мест		120 мест, 25 столов		
Количество раковин для мытья рук		4		
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		+		
Состояние мебели		Хорошее		
Инструмент для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной утвари, столовых приборов		+		
Достаточность и наличие запасного комплекта тары		+		
Санитарное состояние столовой		Чистое		
Уборочный инвентарь (маркировка, личное хранилище)		+		
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 в светильниках на пищеблоках защитной арматуры, светильников с защитой от влаги		+		

Наличие индивидуальных условий для мытья и обработки столовой и кухонной утвари		+		
Наличие моющих средств		+		
Условия хранения и маркировки моющих средств (в отдельной закрытой таре)		+		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		+		
Наличие сертификатов на моющие средства		+		
Наличие емкости для сбора пищевых отходов		+		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		
Обработка контейнеров для пищевых отходов (что обрабатывается и кто несет ответственность)		+		
Сохранение текучести: - сбор «грязной» столовой посуды; - процесс стирки и обработки; - хранение чистой столовой посуды		+		
Наличие графика уборки		+		
Соблюдение условий хранения продукции. Склады				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, товарных складах, стеллажах		+		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, ареометра на складе		+		
Сохранение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности в пищевых продуктах		+		
Хранение овощей в ящиках, товарных складах, маркированных емкостях на этикетках		+		
Санитарное состояние складов		+		
Наличие приготовления, продажи и использования запрещенных продуктов и продуктов		-		
Холодильники				
Маркировка о назначении холодильного оборудования		+		
Наличие термометров		+		
Сохранение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности в пищевых продуктах		+		
Санитарное состояние холодильного оборудования		+		
Наличие приготовления, продажи и использования запрещенных продуктов и продуктов		Не продается		
Условия и правильность хранения суточных проб		+		
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		+		
Состояние механической вентиляции		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие приготовления, продажи и использования запрещенных продуктов и продуктов		Не продается		
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены работников столовой		+		
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции, заверенный печатью или подписью (прайс-лист)		+		
Наличие ценников		+		

Соблюдение условий хранения		+		
Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие приготовления, продажи и использования запрещенных продуктов и продуктов		Не продается		
Документы				
Договоры с поставщиками продуктов питания		+		
Уведомление на автомобиль (выдача разрешения на доставку продуктов)		+		
Сертификаты, декларации о соответствии		+		
Срок реализации поступившей продукции		+		
Качество поступившей продукции, соответствие нормам		+		
Технологические карты приготовления		+		
Бракеражный журнал скоропортящихся продуктов питания и полуфабрикатов		+		
Журнал «С-витаминизация»		Не ведется		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		+		
Ведомость контроля за соблюдением норм пищевой продукции г.		+		
Наличие на рабочем месте личных медицинских книжек работников пищеблока с отметкой о прохождении медицинского осмотра и гигиенического обучения		+		
Наличие инородных тел, гнойных заболеваний и ран у работников пищеблока		+		
Журнал «Здоровье» о результатах проверки сотрудников пищеблока		+		
Журнал проведения полной уборки		+		
Регистрация температурного режима холодильников		+		
Наличие программы производственного контроля		+		
Бытовая комната				
Наличие запасного комплекта спецодежды		+		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+		
Наличие шкафа для хранения спецодежды		+		
Душевая, ванная		Нет		
Внешний вид работников столовой (чистота формы, аккуратность, работает ли спецодежда в полном комплекте)		+		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		+		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		+		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия их хранения.		+		
Наличие москитной сетки		+		
Итого				

Меню:

1. биточки рыбные (духовые)
2. картофельно-морковное пюре
3. чай с лимоном, сахаром
4. хлеб ржано-пшеничный

1. Биточки рыбные (духовые)

- **Способ приготовления:** Рыбное филе (минтая) измельчают вместе с замоченным в молоке или воде пшеничным хлебом. Добавляют соль, перец и пассерованный репчатый лук, затем тщательно вымешивают и отбивают фарш. Формуют округло-приплюснутые биточки, выкладывают на противень, слегка смазанный маслом (или поливают соусом, например, сметанным или томатным) и запекают в духовке при 180—200 °С до золотистой корочки и полной готовности (около 15–20 минут).
- **Вкус:** Деликатный, сочно-рыбный, с мягкой сладковатой ноткой пассерованного лука и легким запеченным ароматом.

12.10.2026 11:32