

АКТ мониторинга за организацией школьного питания

КТУ, Ивановская СОШ, арендатор - Аскарова И. Р.
(наименование школы, арендатор пищеблока)

Дата проверки 23.09.2025г.

1.	Общие требования к организации питания в школе	Отметка о выполнении	
		Соответствует	Не соответствует
1	2	3	4
1.1	Санитарное состояние помещений пищеблоков	Соответствует (состояние хорошее, соответствует санитарно-гигиеническим нормам)	
1.2	Материально-техническое оснащение в соответствии с требованиями	Соответствует (имеется мебель, посуда в достаточном количестве)	
1.3	Установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся	Соответствует (время достаточное, две перемены по 15 минут в первую и во вторую смены)	
1.4	Ведение необходимой документации (журнал С-витаминизации, журнал органолептической оценки качества блюд, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции)	Журнал С-витаминизации, журнал органолептической оценки качества блюд, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции ведутся.	
1.5	Организация питьевого режима обучающихся (посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды)	Питьевой режим организован, установлен бойлер, а также кипяченая вода имеется в помещении столовой.	

2.	Анализ работы школьного пищеблока		
2.1	Соблюдение проектной мощности (рассчитано на сколько мест и фактически сколько питаются, сколько смен, количество детей в смену)	Соответствует (количество посадочных мест - 48) в первую смену питаются - 45 учащихся, во вторую - 34)	
2.2	Исправность системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции	Соответствует (все системы в рабочем состоянии)	
2.3	Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения	Соответствует (имеется централизованная система холодного и горячего водоснабжения)	
2.4	Наличие у персонала пищеблока специальной одежды и соблюдение их хранения	Соответствует (специальная одежда имеется, условия хранения соблюдаются)	
2.5	Наличие у персонала пищеблока медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра	Соответствует (медосмотр у всех работников пищеблока пройден, запись в медицинской книжке имеется)	
2.6	Отсутствие у работников пищеблока гнойничковых заболеваний кожи, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин.	Таких заболеваний у работников пищеблока не имеется	

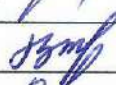
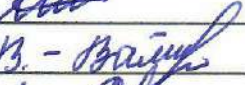
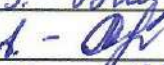
2.7	Соблюдение правил личной гигиены обучающихся перед приемом пищи, наличие и использование бумажных полотенец или электрополотенец; наличие жидкого мыла	Соответствует (имеется в наличии раковина с холодной и горячей водой, жидкое мыло, бумажные полотенца)	
2.8	Наличие и использование бактерицидных облучателей закрытого типа в помещении пищеблока	Соответствует (имеется кварцевая лампа, используется согласно графика)	
2.9	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	Имеется (уборка, в том числе генеральная, проводится согласно графика)	
2.10	Наличие запасов моющих, дезинфицирующих средств, соблюдение дез. режима, хранение дез. средств	Соответствует	
2.11	Наличие уборочного инвентаря, его маркировка	Соответствует	
2.12	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)	Соответствует (имеется информационный стенд в помещении столовой)	
2.13	Достаточность холодильного, технологического оборудования	Соответствует	

2.14	Соблюдение товарного соседства хранения пищевой продукции	Соответствует (товарное соседство хранения пищевой продукции соблюдается)	
3.	Анализ меню в школе		
3.1	Наличие утвержденного двухнедельного меню для каждой возрастной группы детей (для 1–4х классов, 5–9-х классов, 10–11-х классов)	имеется	
3.2	Наличие утвержденного ежедневного меню, наличие сведений об объемах блюд и названия кулинарных изделий, доступность для всех (вывешены ли в обеденном зале), соответствие утвержденного меню с фактическим и нормам питания согласно ППРК № 320 от 12.03.12г.	имеется (ежедневно в обеденном зале вывешивается меню со сведениями об объемах и названиях блюд)	
3.3	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней	Соответствует (меню разнообразное, повторяемости блюд не наблюдается)	
3.6	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	Соответствует	
4.	Качество продуктов питания в школах		
4.1	Обнаружена фальсифицированная продукция, продукции непромышленного изготовления	Не обнаружена	

4.2	Нарушение сроков годности продуктов питания	Не выявлено (вся продукция имеет достаточ- ный срок годности)	
4.3	Нарушение условий хранения продуктов питания	Нарушений не выявлено	
4.4	Отсутствие сопроводительных документов, документов об оценке (подтверждении) соответствия продукции (товаров), подтверждающих ее безопасность требованиям документов нормирования (свидетельство о государственной регистрации продукции, декларация о соответствии, сертификат соответствия, ветеринарный документ).	Все необходимые документы име- ются в наличии	
4.5	Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд	Соблюдается	
5.	Заполнение раздела «Горячее питание» на официальном сайте школы		
5.1	Нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания	Имеется	
5.2	Сведения об организаторе питания	Имеется	
5.3	Режим питания обучающихся (график)	Имеется	
5.4	Контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания	Имеется	

5.5	Примерное меню	имеется	
5.6	Ежедневное меню (фактическое)	имеется	
5.7	Новостная информация (объявления)	на сайте школы	
5.8	Телефон горячей линии отделов образования РК по вопросам организации питания для школьников:	имеется	
6.	Выявленные нарушения:		

Участвовали в проверке:

Нейралид Е.А. - 
 Муктаева В.А. - 
 Айриза Н.Р. - 
 Мисер М.Р. - 
 Шматкова В.В. - 
 Артемова А.А. - 
 Абиекова Ю.Ю. - 