АКТ №3

проверки организации и качества питания обучающихся КГУ «Школа – лицей имени Шокана Уалиханова»

Дата составления акта: «09» октября 2026 года

Основание для проведения проверки: план работы комиссии по мониторингу качества организации питания учащихся на 2026–2027 учебный год.

Комиссия по контролю за качеством питания в составе:

Председатель комиссии: Мухутдинова Л. П.

Члены комиссии:

1. Кучина Н. С. - заместитель директора по учебной работе;
2. Бей М. В. - медсестра;
3. Кондрашова Е. В. - председатель ПК;
4. Грибанова М. А. - член родительского комитета;
5. Куликова Н. Ю. - член родительского комитета;
6. Ипатова М. С. - член родительского комитета;
7. Матусевич Е. С. - член родительского комитета;
8. Кушманцева И. А. - член родительского комитета, обладатель подвески «Күміс алқа»

провела проверку школьной столовой в КГУ «Школа – лицей имени Шокана Уалиханова» с целью определения качества организации горячего питания, соблюдения санитарно-гигиенических требований, контроля качества и безопасности готовых блюд, проверки условий хранения продуктов, а также выявления причин образования несъедаемых остатков пищи.

Цель проверки: обеспечение качественного, безопасного и сбалансированного питания учащихся, повышение эффективности организации горячего питания и предупреждение пищевых потерь.

В ходе проверки комиссией изучена организация питания учащихся в соответствии с утвержденным графиком. Проверено соблюдение времени приема пищи, организованность входа учащихся в столовую, условия для приема горячей пищи, наличие необходимого количества посадочных мест и соблюдение порядка обслуживания.

Особое внимание уделено своевременной подаче готовых блюд, соблюдению последовательности выдачи питания учащимся и обеспечению условий для полноценного приема пищи.

Результаты проверки: График питания соблюдается. Питание учащихся организовано в соответствии с установленным порядком. Условия для приема пищи соответствуют установленным требованиям.

Контроль выхода порций готовых блюд. Контроль качества готовых блюд

Комиссией проверено соответствие фактической массы порций готовых блюд установленным нормам и утвержденному меню. Контроль проводился путем взвешивания отдельных порций. При проверке учитывались наименование блюда, установленная масса порции, фактическая масса и наличие отклонений.

По результатам проверки установлено: готовые блюда, представленные для оценки, соответствуют утверждённому меню. Внешний вид блюд удовлетворительный, вкус и запах соответствуют характерным показателям готовых блюд, консистенция соответствует виду блюда. Выход порций соответствует установленным требованиям и утверждённому меню. Температура готовых блюд при выдаче проверена и соответствует установленным требованиям. Замечаний к качеству готовых блюд, их внешнему виду, вкусу, запаху, консистенции, выходу порций и соответствию утверждённому меню не выявлено.

Результаты проверки:

- Внешний вид блюд: удовлетворительный.

- Запах и консистенция: соответствует установленным нормам, без посторонних запахов, консистенция правильная.
- Температура подачи: соответствует установленным требованиям
- Соответствие меню: соответствует утвержденному меню на текущий день.
- Наличие замечаний: не обнаружено.

Заключение комиссии о качестве готовых блюд: все приготовленные блюда соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, вкусовые качества соответствуют требованиям.

Проверка санитарного состояния пищеблока и столовой

В ходе проверки осмотрены помещения пищеблока, обеденный зал, рабочие поверхности, столы, оборудование, раковины и места хранения кухонного инвентаря.

Проверено соблюдение графика уборки, наличие маркировки уборочного инвентаря, состояние чистоты помещений, соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока и условия содержания оборудования.

Особое внимание уделено своевременности уборки, предотвращению перекрестного загрязнения продуктов и поддержанию чистоты в местах приготовления, хранения и раздачи пищи.

Результаты проверки: Санитарное состояние пищеблока: удовлетворительное. Состояние обеденного зала: уборка проведена. Соблюдение графика уборки: соблюдается, отметки в журнале присутствуют. Маркировка уборочного инвентаря: в наличии, соответствует назначению помещений. Соблюдение требований личной гигиены: сотрудники пищеблока используют спец.одежду и средства индивидуальной защиты.

Контроль условий хранения продуктов

Комиссией проверено соблюдение условий хранения пищевых продуктов, включая температурный режим холодильного оборудования, сроки годности, целостность упаковки, маркировку и соблюдение товарного соседства. При осмотре обращено внимание на раздельное хранение продуктов с учетом их вида и условий хранения, соблюдение требований к хранению скоропортящейся продукции, овощей и сыпучих продуктов.

Результаты проверки: Соблюдение температурного режима: соблюдается, показатели соответствуют нормам (зафиксированы в журнале). Наличие и актуальность маркировки: на всех продуктах и сырье имеется четкая маркировка с указанием даты изготовления и сроков годности. Соблюдение сроков годности: продуктов с истекшим сроком годности не обнаружено. Условия хранения скоропортящихся продуктов: соответствует требованиям. Условия хранения овощей и сыпучих продуктов: склады сухие, чистые, проветриваемые, условия хранения соблюдаются. Соблюдение товарного соседства: нарушений не выявлено.

Выявленные нарушения: отсутствуют.

Контроль закладки продуктов и соответствия меню

Комиссией проверено соответствие фактически приготовленных блюд утвержденному меню, а также соблюдение норм закладки продуктов согласно технологическим картам.

Результаты проверки: Соответствие фактического меню утвержденному: соответствует. Соблюдение норм закладки продуктов: норма закладки и выход готовых блюд соответствуют технологическим картам. Соответствие блюд технологическим картам: приготовление блюд ведется в строгом соответствии с рецептурой. Наличие замен продуктов или блюд: не производились.

Заключение комиссии: фактическое меню полностью соответствует утвержденным нормам. Нормы закладки сырья и выход готовых блюд соответствуют стандартам.

Контроль состояния посуды и столовых принадлежностей

Проверено состояние используемой столовой посуды и приборов, их чистота, целостность, отсутствие сколов и трещин, а также соблюдение установленных требований к мытью, обработке и хранению.

Результаты проверки: Посуда чистая и пригодная для использования: промыта, высушена и термически обработана согласно СанПиН. Сколы, трещины и другие повреждения: обнаружен один бокал с дефектом. Соблюдение условий хранения чистой посуды: чистая посуда хранится на специальных стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола

Замечания комиссии: незамедлительно убрать дефектную посуду, заменить ее на новую.

Определение и учет массы несъедаемой пищи.

В соответствии с планом работы комиссии проведен мониторинг массы несъедаемой пищи, оставшейся после приема пищи учащимися.

Цель мониторинга: определение количества пищевых остатков, оценка востребованности приготовленных блюд и выявление возможных причин отказа учащихся от отдельных продуктов и блюд.

В ходе мониторинга:

1. Определили количество учащихся, принявших пищу в обследуемую смену.
2. Зафиксировали наименование блюд, включенных в меню в день проверки.
3. Собрали оставшуюся несъеденную пищу раздельно по видам блюд, не смешивая разные продукты.
4. Взвесили пищевые остатки, предварительно исключив массу тары.
5. Зафиксировали результаты взвешивания.
6. Сопоставили массу остатков с количеством выданных порций и объемом приготовленной пищи.

Результаты взвешивания:

Наименование блюда	Количество выданных порций	Масса выданной пищи, кг	Масса несъедаемой пищи, кг
Салат капуста	330		
Суп гороховый	330		
Чай с лимоном	330		
хлеб	330		
Булочка с творогом	330		
Итого	330	178,2 кг	5.4 кг

Индекс несъедаемости составил 3% (оптимальный процент).

Заключение и рекомендации комиссии.

По итогам проверки комиссия считает необходимым:

1. Продолжить систематический контроль качества готовых блюд и соответствия выхода порций установленным нормам.
2. Обеспечивать соблюдение санитарно-гигиенических требований в помещениях пищеблока и обеденного зала.
3. Усилить контроль за условиями, температурным режимом и сроками хранения продуктов.
4. Обеспечивать соответствие фактически приготовленных блюд утвержденному меню и технологическим картам.
5. Продолжить ежемесячный мониторинг массы несъедаемой пищи с обязательной фиксацией результатов мониторинга

6. Анализировать причины образования пищевых остатков и учитывать полученные данные при совершенствовании организации питания.
7. При необходимости проводить анкетирование учащихся и родителей для определения предпочтений и выявления замечаний по качеству питания.
8. Выявленные недостатки устранить в установленные сроки и провести повторную проверку исполнения рекомендаций.

Настоящий акт составлен в целях документирования результатов мониторинга качества организации питания учащихся и определения дальнейших мер по совершенствованию работы школьной столовой.

Председатель комиссии:
Мухутдинова Л. П. / _____ /

Члены комиссии:
Кучина Н. С. / _____ /
Бей М. В. / _____ /
Кондрашова Е. В. / _____ /
Грибанова М. А. / _____ /
Куликова Н. Ю. / _____ /
Ипатова М. С. / _____ /
Матусевич Е. С. / _____ /
Кушманцева И. А. / _____ /

С актом ознакомлен:
_____ / _____ /
«9» 10 2026 г.