АКТ мониторинга качества питания*

Дата ____9.10..2026_____

№_____5_____

Организация образования __КГУ «Буденовская ООШ»_____

Поставщик услуги (при наличии)_____

Комиссия в составе: Папушина О.П.

Белова О.В., Андреенко Т.М., Виттер Т.П.,Андреенко Н.А. Бессараб Д.Н. Папушина Т.В.

Мониторинг столовой (пищеблока) по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта требованиям нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения		+		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню				**нет**
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие запрещенных продуктов				**нет**
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо, 2 блюдо		+		

Сканировано с CamScanner

Линия раздачиЗ блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		+		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)				Не испол ьзуют
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение столовых приборов ручками вверх)		+		
Витаминизация блюда				Нет мед раб
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				Не испол ь
Использование охлажденной птицепродукции		+		
Наличие реализации несвязанных с питанием товаров				Не испол ьз
Количество посадочных мест		26		
Организация приема пищи				
Время подачи блюд с момента приготовления		+		
Время подачи блюд с момента приготовления		+		
Количество раковин для мытья рук		1		
Наличие мыла		+		
Наличие одноразовых или электрополотенец		+		Одно разов ые и
Состояние мебели		+		
Средства для обработки столов				ДП-2Т
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды				имеет ся

Сканировано с CamScanner

Санитарное состояние столовой		+		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		
Состояние помещений пищеблока				
Наличие инструкции «Правила мытья посуды»		+		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей				**нет**
Исправность систем водоотведения				**нет**
Исправность систем отопления		+		
Исправность систем освещения		+		
Исправность систем вентиляции		+		**Фор очки**
Наличие в производственных помещениях пищеблока, связанных с выделением влаги, светильников с влагозащитным исполнением.				**нет**
Наличие условий для мытья, обработки, хранения столовой и отдельно для кухонной посуды		+		
Наличие моющих средств		+		**Имее тся запас**
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		+		
Наличие сертификатов на моющие средства		+		
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		+		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный).		+		**ДП-2Т**

Сканировано с CamScanner

Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды -процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		
Наличие графика уборки и его соблюдение		+		
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудниками		+		**Отдельный умывал, бум пол**
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		+		
Наличие термометров		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Санитарное состояние холодильного оборудования		+		
Условия и правильность хранения суточных проб		+		
Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Мучной цех				

Сканировано с CamScanner

Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Хлебный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		+		
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба				нет
Санитарное состояние		+		
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Санитарное состояние		+		
Хранение и использование яиц (не используется в меню)				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность.				
Условия хранения яиц				
Маркированная емкость для мытья и обработки яиц				имеется
Средство для мытья яиц				
Бактерицидная лампа				Имеется
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		+		
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		+		
Сертификаты, декларации о соответствии		+		

Сканировано с CamScanner

пищевой продукции, товаросопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость				
Срок реализации поступившей продукции		+		
Технологические карты приготовления блюд		+		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, согласно утвержденной форме		+		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, согласно утвержденной форме		+		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за ____месяц ____г.		+		
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		+		
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм				нет
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		
Журнал регистрации температурного режима холодильников		+		
Наличие программы производственного контроля		+		
Бытовая комната				
Наличие запасных комплектов специальной одежды				3 комплекта
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников				нет
Наличие шкафа для хранения специальной одежды				нет

Сканировано с CamScanner

Душевая комната, санузел				нет
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		+		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		+		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря,				нет
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		Имеется
Наличие москитной сетки		+		
Итого				

В результате проверки установлено:

Санитарных нарушений в ходе проверки не обнаружено. Температурный режим хранение продуктов соблюдается в холодильнике имеется запас продуктов инвентарь промаркерован. Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах, вкус. Замечаний к качеству блюд нет

Подписи комиссии:

Гол
Белов
Кир
Виктор

Сканировано с CamScanner