

АКТ мониторинга качества питания*

Дата 16.01.2026
 № 16

Организация образования КТУ «Буденовская ООП»

Поставщик услуги (при наличии) _____

Комиссия в составе: Паушина О.П.

Белова О.В., Андреевко Т.М., Винтер Т.П., Андреевко Н.А. Кизильбашева М.М.

Мониторинг столовой (пищеблока) по следующим параметрам:

| Показатель | Требуются | 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, загрузки | | + | | |
| Соответствие ежедневного меню перспективному | | + | | |
| 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 блюда | | + | | |
| Линия раздачи 3 блюда (запрещено остужать в алюминиевой посуде) | | + | | |

| | | | | |
|---|---|----|--|--------------------|
| Состояние разнасов (запрещено использование влажных) | | | | Не испол бзуют |
| Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение столовых приборов ручками вверх) | + | | | |
| Витаминизация блюд | | | | Нет мел раб |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | | | Не испол б |
| Использование охлажденной птицепродукции | + | | | |
| Наличие реализации несвязанных с питанием товаров | | | | Не испол бз |
| 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 электрополотенц | + | | | Одно разов ые п |
| Состояние мебели | + | | | |
| Средства для обработки столов | | | | ДП- 2Т |
| Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов | + | | | |
| Достаточность и наличие запасного комплекта посуды | | | | имеет св |
| Санитарное состояние столовой | + | | | |

| | | | | |
|--|--|---|--|------------------------|
| Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения) | | + | | |
| Состояние помещений пищеблока | | | | |
| Наличие инструкции «Правила мытья посуды» | | + | | |
| Неправильность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей | | | | нет |
| Неправильность систем водоотведения | | | | нет |
| Неправильность систем отопления | | + | | |
| Неправильность систем освещения | | + | | |
| Неправильность систем вентиляции | | + | | Форт 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 | | + | | Имеет тсн 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 |
| 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 | | | + | | Отдельные умывальники, бумага, 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 | | | + | | |
| Муочной цех | | | | | |
| Санитарное состояние | | | + | | |

| | | | | |
|-------------------------------------|--|---|--|--|
| 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 | | | | имеет ся |
| Средство для мытья яиц | | | | |
| Бактерицидная лампа | | | | Имеет ся |

Документы

| | | | | |
|--|--|---|--|--|
| Договора с поставщиками продуктов питания | | + | | |
| Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт | | + | | |
| Сертификаты, декларации о соответствии | | + | | |

| | | | | |
|--|---|--|--|--------------------|
| 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 | + | | | нет |
| Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм | | | | |
| 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 компл екта |
| Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников | | | | нет |
| Наличие шкафа для хранения специальной одежды | | | | нет |

| | | | | |
|---|---|--|--|-------------|
| 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. | + | | | Имеет ся |
| Наличие москитной сетки | + | | | |
| Итого | | | | |

В результате проверки установлено:

требуется вынести емрельные шельмо соответствующим
незамышленные. документа, дозволенные все
установленные в виде соответствующего качества
или разместить соответствующие нормы текущего
сведения и дезинфицирующая режиса.

Подписи комиссии:

Кол
Александр
Виталий