

АКТ мониторинга качества питания*

Дата 21.11.2025

№ 11

Организация образования КГУ «Буденовская ООШ»

Поставщик услуги (при наличии) _____

Комиссия в составе: Папушина О.П.

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

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		+		
Линия раздачи 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		+		

Состояние разносов (запрещено использование влажных)				Не испол зуют
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение столовых приборов ручками вверх)		+		
Витаминоизация 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 п
Состояние мебели		+		
Средства для обработки столов				ДП- 2Т
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды				имеет ся
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		+		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		+		Име ется 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- 2Г
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				

Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		

Хлебный пех

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 пех

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		+		

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

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:

Периодическое санитарное меню соответствует перспективному. Продукты, расходуемые для приготовления блюд, соответствуют количеству прикормки. Содержание нормативного содержания в санитарном режиме.

Подпись комиссии:

Л.А. Белор Вильф