

АКТ мониторинга качества питания*

Дата 12.09.2025

№ 2

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)	+				
Витаминация блюд					Нет мел раб
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов					Не испол ь
Использование охлажденной продукции	+				
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- 2Г
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	+		Имеется 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				+
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				

Отде
льны
й
умыв
ал,
бум
пол

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 сформировавшейся пищевой продукции и полуфабрикатов, согласно утвержденной форме	+		
Журнал организационной 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 медицинского 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 компл. ска
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: все оборудование находится в исправном состоянии. Проверены и содержимое оборудования емкое, бытовые приборы, в том числе как и вода, камера хранения, мобильное средство связи, а также персонал. Проверены все помещения для размещения персонала. Оборудование маркировано.

Подписи комиссии:

Генерал

Андрей

Андрей

Андрей

Андрей