

АКТ мониторинга качества питания*

Дата 24.10.2025

№ 8

Организация образования КТУ «Буденовская ООШ»

Поставщик услуги (при наличии) _____

Комиссия в составе: Папунина О.П.

Белова О.В., Андреевко Г.М., Винтер Г.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				Не 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	+		Имеет ся 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		+		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 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	+		

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: продукция, заморозенная при приготовлении блюд, соответствует качеству. Процесс приготовления мясной котлет соответствует технологическим картам. При хранении продуктов соблюдаются нормы товарного соседства и времени в холодильнике.

Подписи комиссии:

Андрей

Андрей

Андрей