

# АКТ мониторинга качества питания\*

Дата 7.11.2025

№ 9

Организация образования КГУ «Буденовская ООШ»

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе: Папушина О.П.

Белова О.В., Андреев Т.М., Винтер Т.П., Андреев 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<br>зуют      |
| Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение столовых приборов ручками вверх) |  | +  |  |                       |
| Витаминизация блюда                                                                                 |  |    |  | Нет мел<br>раб        |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                       |  |    |  | Не испол<br>ь         |
| Использование охлажденной птицепродукции                                                            |  | +  |  |                       |
| Наличие реализации несвязанных с питанием товаров                                                   |  |    |  | Не испол<br>ьз        |
| Количество посадочных мест                                                                          |  | 26 |  |                       |
| <b>Организация приема пищи</b>                                                                      |  |    |  |                       |
| 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<br>разов<br>ые п |
| Состояние мебели                                                                                    |  | +  |  |                       |
| Средства для обработки столов                                                                       |  |    |  | ДП-<br>2Г             |
| Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов                                             |  | +  |  |                       |
| Достаточность и наличие запасного комплекта посуды                                                  |  |    |  | имеет<br>ся           |
| Санитарное состояние столовой                                                                       |  | +  |  |                       |

|                                                                                                                          |  |   |  |                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|----------------------|
| Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)                                                               |  | + |  |                      |
| <b>Состояние помещений пищеблока</b>                                                                                     |  |   |  |                      |
| 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<br>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<br>ся<br>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-<br>2Т            |
| Соблюдение поточности:<br>- сбора «грязной» столовой посуды<br>- 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 |
| <b>Холодильники</b>                                                                                         |  |   |  |                           |
| 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                                                               |  | + |  |                           |
| <b>Мясной цех</b>                                                                                           |  |   |  |                           |
| Маркировка оборудования и инвентаря                                                                         |  | + |  |                           |
| Санитарное состояние                                                                                        |  | + |  |                           |
| <b>Овощной цех</b>                                                                                          |  |   |  |                           |
| Маркировка оборудования и инвентаря                                                                         |  | + |  |                           |
| Санитарное состояние                                                                                        |  | + |  |                           |
| <b>Мучной цех</b>                                                                                           |  |   |  |                           |

|                                                                   |   |  |  |         |
|-------------------------------------------------------------------|---|--|--|---------|
| Маркировка оборудования и инвентаря                               | + |  |  |         |
| Санитарное состояние                                              | + |  |  |         |
| <b>Хлебный цех</b>                                                |   |  |  |         |
| Маркировка оборудования и инвентаря                               | + |  |  |         |
| Наличие 1% раствора уксуса для обработки полоз для хранения хлеба | + |  |  |         |
| Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба                    |   |  |  | нет     |
| Санитарное состояние                                              | + |  |  |         |
| <b>Варочный цех</b>                                               |   |  |  |         |
| Маркировка оборудования и инвентаря                               | + |  |  |         |
| Исправность и состояние электрооборудования                       | + |  |  |         |
| Санитарное состояние                                              | + |  |  |         |
| <b>Хранение и использование яиц (не используется в меню)</b>      |   |  |  |         |
| Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность        |   |  |  |         |
| Условия хранения яиц                                              |   |  |  |         |
| Маркированная емкость для мытья и обработки яиц                   |   |  |  | имеется |
| Средство для мытья яиц                                            |   |  |  |         |
| Бактерицидная лампа                                               |   |  |  | Имеется |
| <b>Документы</b>                                                  |   |  |  |         |
| 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:

*продуктов, поступающие на пищеблок имеют санитарно-гигиеническое соответствие требованиям законодательства. В пищеблоке соблюдаются все санитарные нормы хранения продуктов питания.*

Подпись комиссии:

*Генерал Кудрявцев*