АКТ мониторинга качества питания*

Дата 04.11.2025г

№ 2

Организация образования ООШ им. С. Сейфуллина

Поставщик услуги (при наличии) ЧП Корнеев

Комиссия в составе:

Газаева Н.Т - председатель под. комиссии, ПОП совета

Алексеева К.М. - член бракеражной комиссии

Макарова О.В. - член бракеражной комиссии

Бекпаева К.К - член бракеражной комиссии

Жаманбалинова М.С.

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		+		
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие запрещенных продуктов				нет запрещ продуктов
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций				
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо, 2 блюдо	+			помещение не распорядается
Линия раздачи3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)	+			
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение столовых приборов ручками вверх)		+		
Витаминизация блюда		+		

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		+		
Санитарное состояние		+		
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Санитарное состояние		+		
Хранение и использование яиц				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность.		+		
Условия хранения яиц				в контейнере
Маркированная емкость для мытья и обработки яиц				обработка в тазике

Наличие моющих средств				
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).		+		
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		+		
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склады				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах.		+		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, психрометра на складе/температурный режим		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на пищевой продукции		+		
Хранение овощей в ларях, подтоварниках (в маркированных ёмкостях на поддонах)		+		
Санитарное состояние складов		+		
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		+		
Наличие термометров		+		
Соблюдение товарного соседства		+		

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		"		нет запрещенных блюд.
Использование охлажденной птицепродукции				не использ
Наличие реализации несвязанных с питанием товаров				нет реализации
Количество посадочных мест				30 мест
Организация приема пищи				
Время подачи блюд с момента приготовления				блюдо подается теплым
Время подачи блюд с момента приготовления			в соответствии с темп.р.	
Количество раковин для мытья рук				2
Наличие мыла		+		
Наличие одноразовых или электрополотенец		+		электро полотн
Состояние мебели		+		
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		+		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		
Состояние помещений пищеблока				
Наличие инструкции «Правила мытья посуды»		+		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		+		
Исправность систем водоотведения		+		
Исправность систем отопления		+		
Исправность систем освещения		+		
Исправность систем вентиляции		+		
Наличие в производственных помещениях пищеблока, связанных с выделением влаги, светильников с влагозащитным исполнением.		+		
Наличие условий для мытья, обработки, хранения столовой и отдельно для кухонной посуды		+		

Средство для мытья яиц	+			
Бактерицидная лампа		+		
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист), утвержденный организацией образования		+		
Наличие ценников	+			
Соблюдение условий хранения		+		
Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарное состояние		+		
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		+		
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт				доставку делает поставщик
Сертификаты, декларации о соответствиии 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 заболеваний
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		+			
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+			
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		+			
Душевая комната, санузел	+			не распо-лаг помеще.	
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,		+			
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+			
Наличие москитной сетки		+			
Итого					

В результате проверки установлено:

В буфете нет цистерн. На кухне 1 повар и 1 кух. рабочая (1 кух раб на больницу) емкость для обработки ем не соответствует (необходимо 3 емкости)
Санитарное состояние удовлетворительное

Подписи комиссии:

Шмайнингер Л.В. – Эдр
Макарова О.В –
Гаврева Н.Т. – Гаврева
Жаманбалинова М.С. – ЖМС
Бектаева К.К – Бекаи
Алексеева К.К – Ал

Поставщик (при организации питании поставщиком услуги), в случае организации питания организацией образования - ответственное лицо ознакомлен _____ (подпись)

Примечание *- *С учетом материально-технической базы пищеблоков (столовых) объектов образования по инициативе Комиссии, Межведомственная экспертная группа может вносить изменения уточняющего характера в Акт мониторинга качества питания.*