

АКТ мониторинга качества питания*

Дата 11.11.2025

№ _____

Организация образования АУ. "Ш №9"

Поставщик услуги (при наличии) ИТ - Изеричева Е.В.

Комиссия в составе:

Директор: Бадыкова Р.А.; зам по ВР: Туранова К.Т.; Соц. педагог
Хайрулдинова М.Р.; Медсестра: Хусебаева А.Г.; Таймурзаева С.Р.
Хусебаева М.А.; Лаубаева А.М.

Мониторинг столовой (пищеблока) по следующим параметрам:

Показатель	Требует ся	Соответст вует	Не соответ ствует	Приме чание
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
Соответствие технологической карте		✓		
Контрольное взвешивание 10 порций		✓		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо, 2 блюдо		✓		

Линия раздачи 3 блюда (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		✓		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		✓		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение столовых приборов ручками вверх)		✓		
Витаминация блюда		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
Использование охлажденной птицепродукции		✓		
Наличие реализации несвязанных с питанием товаров				нет
Количество посадочных мест		✓		
Организация приема пищи				
Время подачи блюд с момента приготовления		✓		
Время подачи блюд с момента приготовления		✓		
Количество раковин для мытья рук		✓		
Наличие мыла		✓		
Наличие одноразовых или электрополотенец		✓		
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		✓		
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		✓		

Бактерицидная лампа				
Буфет		✓		
Перечень ассортимента реализуемой 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				
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		✓		

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 и соблюдение сроков годности на продуктах питания		✓		
Санитарное состояние холодильного оборудования		✓		
Условия и правильность хранения суточных проб		✓		

Ясной 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

✓

Маркированная емкость для мытья и обработки яиц

✓

Средство для мытья яиц

✓

Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		✓		
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	✓			
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	4	98	6	1

В результате проверки установлено:

Организация питания в школьной столовой в целом соответствует установленным требованиям.

Рекомендации: Обновление части кухонного инвентаря.

Подписи комиссии:

Директор: Гадыхова К. А. ; зам по В. Р. Туракова К. Т. Г
Соц. педагог: Хайруллина И. Р. ; Медсестра Кушбаева
А. Г. Куш ; Таймухнова С. Р. Г ; Кушбаева М. А. Куш
Кушбаева А. М. Г

Поставщик (при организации питания 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.