

АКТ мониторинга качества питания

Дата 05.11.2025№ 3Организация образования ОШ № 23 им. Н. КадомцеваПоставщик услуги (при наличии) ООО "Хорошо"

Комиссия в составе:

директор школы - Саудов Б.В. зам. дир. по УОЗ, ВО - Матанова
 А.Б., Жидковская Б.В. Миряникова А.С. Мерзлов - Курочкин И.И.
 прер. ООП - Жидков И.В. зам. прер. - Жидков И.В. Прер. - прер. соин.
 школы - Жидков Б.В., Жидков С.В., Степанова А.А.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуе тся	Соответ ствует	Не соот- ветствует	Приме чание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		да		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		да		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		да		
Соблюдение графика работы столовой		да		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		соотв.		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		соотв.		
Организация питьевого режима		нельзя		
Качество готовой продукции		да		
Наличие контрольного блюда		соотв.		
Органолептические свойства приготовленной продукции		да		
Соответствие технологической карте		да		
Контрольное взвешивание 10 порций		да		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо		соотв.		
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо		соотв.		

Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		соответ.		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		соответ.		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		соответ.		
Витаминация блюда		соответ.		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				согласно сертифик.
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				не имеется
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		250		
Количество раковин для мытья рук		3		
Наличие мыла		есть		
Наличие сушилок		имеется		
Состояние мебели		соответ.-т		
Средства для обработки столов		соответ.		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		соответ.		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		имеется		
Санитарное состояние столовой		соответ.		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		соответ.		
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		соответ.		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		соответ.-ет		
Исправность систем водоотведения		соответ.-ет		

Исправность систем отопления		соответ-т		
Исправность систем освещения		соответ-т		
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влагозащитным исполнением			не соот-ет	
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		соответ.		
Наличие моющих средств		имеется		
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		соответ.		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		соответ.		
Наличие сертификатов на моющие средства		имеется		
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		имеется		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		соответ.		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются, и кто ответственный)		Дисциплинар. ответ-ий Дирекции м.р.		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		соответ.		
Наличие графика уборки		имеется		
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склады				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		соответ-т		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе		соответ-т		
Соблюдение товарного соседства		соответ-т		

Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		не соответствует		
Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		соответ.		
Санитарное состояние складов		соответ.		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не соответствует
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		соответ.		
Наличие термометров		соответ.		
Соблюдение товарного соседства		соответ.		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		соответ.		
Санитарное состояние холодильного оборудования		соответ.		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не соответствует
Условия и правильность хранения суточных проб		соответ.		
Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		соответ.		
Санитарное состояние		соответ.		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не соответствует
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		соответ.		
Санитарное состояние		соответ.		

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не известно
Мучной цех <i>не известно</i>				
Маркировка оборудования и инвентаря				
Санитарное состояние				
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				
Хлебный цех <i>(оборудован укладкой для хлеба)</i>				
Маркировка оборудования и инвентаря		соответ.		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		соответ.		
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		соответ.		
Санитарное состояние		соответ.		
Наличие запрещенных продуктов				не известно
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		соответ.		
Исправность и состояние электрооборудования		соответ.		
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		соответ.		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		соответ.		
Санитарное состояние		соответ.		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не известно
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		соответ.		
Хранение и использование яиц				

Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		соответ.		
Условия хранения яиц		соответ.		
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		соответ.		
Средство для мытья яиц		соответ.		
Наличие бактерицидной лампы		соответ.		
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		соответ.		
Наличие ценников		соответ.		
Соблюдение условий хранения		соответ.		
Соблюдение условий и сроков реализации		соответ.		
Санитарное состояние		соответ.		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не соответствует
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		соответ.-г		
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		соответ.-г		
Сертификаты, декларации о соответствии		соответ.-г		
Срок реализации поступившей продукции		соответ.-г		
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		соответ.		
Технологические карты приготовления блюд		не соответствует		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		не соответствует		
Журнал «С-витаминизации»		не соответствует		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		соответ.		

Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>квартал</u> месяц <u>25</u> г.		соответ.		
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		соответ.		
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм				не одк-но
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		соответ.		
Журнал проведения генеральных уборок		соответ.		
Журнал регистрации температурного режима холодильников		соответ.		
Наличие программы производственного контроля		соответ.		
Бытовая комната				
Наличие запасных комплектов специальной одежды		соответ.		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		соответ.		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		инвентар		
Душевая комната, санузел		чистота соотв-ет		
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		соответ.		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		соответ.		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		соответ.		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		соответ.		
Наличие москитной сетки		соответ.		

Итого				
-------	--	--	--	--

В результате проверки установлено:

качество питания соответствует установленным нормам и требованиям, организованное своевременное и полноценное питание, нарушений не выявлено.

Подписи комиссии:

[Подписи членов комиссии]

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный повар (при организации питания организацией образования) ознакомлен *[Подпись]* (подпись)