

# АКТ мониторинга качества питания

Дата 12.05.2025

№ 2

Организация образования БСШ. Дем-соед. Ресурсы

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

Корень С.П., Терехов А.В., Машкова Е.Ю., Косовицкая Т.Ю.,  
Авдеев И.И., Бурдakov О.П.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

| Показатель                                                                                      | Требуе<br>ся | Соответст<br>вует | Не соот-<br>ветствует | Примеч<br>ание |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------|-----------------------|----------------|
| Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям |              | +                 |                       |                |
| Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки                     |              | +                 |                       |                |
| Соответствие ежедневного меню перспективному меню                                               |              | +                 |                       |                |
| Соблюдение графика выдачи пищи по возрастным группам                                            |              | +                 |                       |                |
| Организация питьевого режима                                                                    |              | +                 |                       |                |
| Качество готовой продукции                                                                      |              | +                 |                       |                |
| Наличие контрольного блюда                                                                      |              | +                 |                       |                |
| Органолептические свойства приготовленной продукции                                             |              | +                 |                       |                |
| Соответствие технологической карте                                                              |              | +                 |                       |                |
| Контрольное взвешивание 10 порций                                                               |              | +                 |                       |                |
| Состояние разносов (запрещено использование влажных)                                            |              | +                 |                       |                |
| Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)  |              | +                 |                       |                |
| Витаминизация блюда                                                                             |              | +                 |                       |                |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                   |              | +                 |                       |                |
| Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием                                       |              | +                 |                       |                |

| Организация приема пищи                                                   |  |               |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------|--|---------------|--|--|
| Количество посадочных мест                                                |  | +             |  |  |
| Количество раковин в группах для мытья рук                                |  | +             |  |  |
| Наличие мыла                                                              |  | +             |  |  |
| Наличие сушилок                                                           |  | В общей мойке |  |  |
| Состояние мебели                                                          |  | +             |  |  |
| Средства для обработки столов                                             |  | +             |  |  |
| Достаточность и наличие запасного комплекта посуды                        |  | +             |  |  |
| Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)                |  | +             |  |  |
| Состояние помещений пищеблока                                             |  |               |  |  |
| Наличие вывески «Правила мытья посуды»                                    |  | +             |  |  |
| Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей   |  | +             |  |  |
| Исправность систем водоотведения                                          |  | +             |  |  |
| Исправность систем отопления                                              |  | +             |  |  |
| Исправность систем освещения                                              |  | +             |  |  |
| 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                              |  | +             |  |  |
| Наличие графика уборки групп                                              |  | +             |  |  |
| Соблюдение условий хранения продуктов                                     |  |               |  |  |

|                                                                                       |  |   |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|--|
| <b>Склады</b>                                                                         |  |   |  |  |
| Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах                      |  | + |  |  |
| Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гидрометра на складе |  | + |  |  |
| Соблюдение товарного соседства                                                        |  | + |  |  |
| Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания                             |  | + |  |  |
| Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах          |  | + |  |  |
| Санитарное состояние складов                                                          |  | + |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов         |  | + |  |  |
| <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                                        |  | + |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов         |  | + |  |  |
| Условия и правильность хранения суточных проб                                         |  | + |  |  |
| <b>Мясной цех</b>                                                                     |  |   |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря                                                   |  | + |  |  |
| Санитарное состояние                                                                  |  | + |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов         |  | + |  |  |

**Овощной цех**

|                                                                               |  |   |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|--|
| Маркировка оборудования и инвентаря                                           |  | + |  |  |
| Санитарное состояние                                                          |  | + |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов |  | + |  |  |

**Мучной цех**

|                                                                               |  |   |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|--|
| Маркировка оборудования и инвентаря                                           |  | + |  |  |
| Санитарное состояние                                                          |  | + |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов |  | + |  |  |

**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                                                                         |  | + |  |  |
| Наличие заземления, наличие резиновых ковров                                                                        |  | + |  |  |
| Состояние механической вентиляции (вытяжки)                                                                         |  | + |  |  |
| Санитарное состояние                                                                                                |  | + |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                                       |  | + |  |  |
| Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой |  | + |  |  |

|                                                                                             |  |   |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|--|
| <b>Хранение и использование яиц</b>                                                         |  |   |  |  |
| Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность                                  |  | + |  |  |
| Условия хранения яиц                                                                        |  | + |  |  |
| Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц                                             |  | + |  |  |
| Наличие бактерицидной лампы                                                                 |  | + |  |  |
| <b>Документы</b>                                                                            |  |   |  |  |
| Договора с поставщиками продуктов питания                                                   |  | + |  |  |
| Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт                            |  | + |  |  |
| Сертификаты, декларации о соответствии                                                      |  | + |  |  |
| Срок реализации поступившей продукции                                                       |  | + |  |  |
| Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам                              |  | + |  |  |
| Технологические карты приготовления блюд                                                    |  | + |  |  |
| Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов                       |  | + |  |  |
| Журнал «С-витаминизации»                                                                    |  | + |  |  |
| Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий                          |  | + |  |  |
| 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                                                |  | + |  |  |
| <b>Бытовая комната</b>                                                                      |  |   |  |  |
| 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 дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.                    |  | + |  |  |
| Наличие москитной сетки                                                                                   |  | + |  |  |
| Итого                                                                                                     |  |   |  |  |

В результате проверки установлено:

*Нарушений нет.*

Подписи комиссии:

*председатель Гондратьева Т.М. Кай*  
*член комиссии Зверевых О.П. Жу*  
*Ратников Е.Ю. Жу*  
*Гребенкина А.В. Жу*  
*Мереметов А.В. Жу*

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный повар (при организации питания организацией образования) ознакомлен \_\_\_\_\_ (подпись)