

## АКТ мониторинга качества питания\*

Дата 24.11.2025г.№ 12Организация образования ЖТЧ. ОИ №4Поставщик услуги (при наличии) Ишраева Е. В

Комиссия в составе:

Директор - Багдасаров Ж. А., зам. по ВР - Бурашова Ж. М., зам. по адм. -  
Кайратбекова М. Р., Инспектор - Жуматаева А. Т., Ишраева Е. В.,  
Ишраева Е. В., Ишраева А. М. - члены родительского комитета

Мониторинг столовой (пищеблока) по следующим параметрам:

| Показатель                                                                                                                                                                  | Требу<br>ется | Соответ<br>ствует | Не<br>соответ<br>ствует | Пр<br>име<br>чан<br>ие |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------|-------------------------|------------------------|
| 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                                                                                                                                               |               |                   |                         | ИНС                    |
| 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)                                                |  | + |  |     |
| 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                                                                          |  | + |  |     |
| <b>Организация приема пищи</b>                                                                      |  |   |  |     |
| 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).                                                 |   | f |  |  |
| Соблюдение поточности:<br>- сбора «грязной» столовой посуды<br>- процесса мытья и обработки<br>- хранения чистой столовой посуды |   | + |  |  |
| Наличие графика уборки и его соблюдение                                                                                          |   | + |  |  |
| Наличие условий для мытья и сушки рук                                                                                            |   | + |  |  |

|                                                                                                                  |  |   |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|--|
| персоналом. Соблюдение личной и<br>производственной гигиены сотрудниками                                         |  |   |  |  |
| <b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>                                                                     |  |   |  |  |
| <b>Склады</b>                                                                                                    |  |   |  |  |
| Хранение сыпучих продуктов на поддонах,<br>подтоварниках, стеллажах.                                             |  | + |  |  |
| Соблюдение температурно-влажностного<br>режима. Наличие термометра, психрометра на<br>складе/температурный режим |  | + |  |  |
| Соблюдение товарного соседства                                                                                   |  | + |  |  |
| Наличие и соблюдение сроков годности на<br>пищевой продукции                                                     |  | + |  |  |
| Хранение овощей в ларях, подтоварниках (в<br>маркированных ёмкостях на поддонах)                                 |  | + |  |  |
| Санитарное состояние складов                                                                                     |  | + |  |  |
| <b>Холодильники</b>                                                                                              |  |   |  |  |
| Маркировка о предназначении холодильного<br>оборудования                                                         |  | + |  |  |
| Наличие термометров                                                                                              |  | + |  |  |
| Соблюдение товарного соседства                                                                                   |  | + |  |  |
| Наличие и соблюдение сроков годности на<br>продуктах питания                                                     |  | + |  |  |
| Санитарное состояние холодильного<br>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 полок для хранения хлеба                                        | + |   |  |  |
| Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба                                                           | + |   |  |  |
| Санитарное состояние                                                                                     |   | + |  |  |
| <b>Варочный цех</b>                                                                                      |   |   |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря                                                                      |   | + |  |  |
| Исправность и состояние электрооборудования                                                              | + |   |  |  |
| Санитарное состояние                                                                                     |   | + |  |  |
| <b>Хранение и использование яиц</b>                                                                      |   |   |  |  |
| Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность.                                              |   | + |  |  |
| Условия хранения яиц                                                                                     |   | + |  |  |
| Маркированная емкость для мытья и обработки яиц                                                          | + |   |  |  |
| Средство для мытья яиц                                                                                   | + |   |  |  |
| Бактерицидная лампа                                                                                      | + |   |  |  |
| <b>Буфет</b>                                                                                             |   |   |  |  |
| Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист), утвержденный организацией образования |   | + |  |  |

|                                                                                                                                        |   |   |  |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|--|-----|
| Наличие ценников                                                                                                                       | + |   |  |     |
| Соблюдение условий хранения                                                                                                            |   | + |  |     |
| Соблюдение условий и сроков реализации                                                                                                 |   | + |  |     |
| Санитарное состояние                                                                                                                   |   | + |  |     |
| <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                                                              |    | +  |   |   |
| <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 отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря,                        |    | +  |   |   |
| Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.                    |    | +  |   |   |
| Наличие москитной сетки                                                                                   |    | +  |   |   |
| <b>Итого</b>                                                                                              | 10 | 94 | 0 | 2 |

**В результате проверки установлено:**

Суточное меню соответствует. Блюда приготовлены качественно, с/к нормой соблюдения.

Требуется дезинфицировать посуду и инвентарь.

**Подписи комиссии:**

Аудитор: Баранова Н. Д. зам. по БР: Журашова Ф. М. ЗТ  
Соз. протокол: Раффикина А. А. , мерсестра: Курбаева А. Т.



Ишмуратова М. Б. *И*, Мухомбаева М. А. *М*, Лаубаева Т. Ч. *Л*

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги), в случае организации питания организацией образования - ответственное лицо ознакомлен *И* (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.