

АКТ мониторинга качества питания*

Дата 28.10.2025

№ 2

Организация образования ОШ № 31

Поставщик услуги (при наличии) МП Рассвет

Комиссия в составе:

- 1) Уасилова А.Б. – директор школы, председатель комиссии. *И.О. директора Шамкина Е.А.*
- 2) Иманбекова А.Т. - зам. директора по ВР
- 3) Беренова А.А. - зам по АХЧ
- 4) Шамраева О.Н. - медицинский работник школы *8) Мейрманова З.С. Шибейкина И.С.*
- 5) Прохорова Т.И. - социальный педагог
- 6) Ким И.В., член родительского комитета
- 7) Фролова Е.Г., член попечительского совета

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	.	-		
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)		+		
Витаминизация блюда	-	-		-
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов	-	+		
Использование охлажденной птицепродукции		+		
Наличие реализации несвязанных с питанием товаров		+		
Количество посадочных мест		90		
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 - 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			+	

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			+	
Маркированная емкость для мытья и обработки яиц			+	
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			+	
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 <i>сентябрь</i>				+
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				+
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, <u>санузел</u>				+
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:

	4-10	11-15	16-18	Прим. вид сорт дагшону
Гаршир (чрека)	100	150	150	блгород, без посторонних
Лодтарка	80	100	100	примесей. Цвет карактер
Кисель 1 мм.	200	200	200	для дагшону блгород. без пост
Кисель 2 мм.	20	35	40	запах. Вкус - дощит-кис.

температура - соответ.

Проверено 10 блгод/порыши, соответ. гаршир - 95-120 (7-10н)
 150-160 (11-15н), 150-160 (16-18н - блгод. нит). Чисель
 у всех 200, кисель 1 мм - 15-20 ч., 2 мм - 35-40 ч.
 Трен на вид - в 1 тарелке чрека, шесо: Дети е чувств.
 поухшам, темп. соответ.

$ИИ = 1,9 / 8,100 = 23,4\%$

Блгод примотовеено к изготовлению в порядке допущения

Подписи комиссии:

- 1) Уасилова А.Б. - директор школы, председатель комиссии.
- 2) Иманбекова А.Т. - зам. директора по ВР
- 3) Беренова А.А. - зам по АХЧ
- 4) Шамраева О.Н. - медицинский работник школы
- 5) Прохорова Т.И. - социальный педагог
- 6) Ким И.В., член родительского комитета
- 7) Фролова Е.Г., член попечительского совета

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) в случае организации питания организацией образования - ответственное лицо ознакомлен (подпись) *Ш. Ташева*

Смирманова Т.Т. Тибина Н.С. - [подпись]

