

АКТ мониторинга качества питания

Дата 12.12.2025

№ 4

Организация образования УГУ «МВЗ г. Ташкент»

Поставщик услуги (при наличии) УП «Свет»

Комиссия в составе:

- | | |
|--------------------------|---------------------------|
| 1. <u>Тасинова А.Б.</u> | |
| 2. <u>Ишанбаева А.П.</u> | 6. <u>Мейршанова Б.Л.</u> |
| 3. <u>Дерезова А.Н.</u> | 7. <u>Фролова О.Т.</u> |
| 4. <u>Мамраева О.И.</u> | 8. <u>Ишик У.В.</u> |
| 5. <u>Ахмедова Ю.И.</u> | 9. <u>Ибратимова Н.С.</u> |

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		06.12.2024
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 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)		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		+		
Индекс несъедаемости		+		
Организация приема пищи				
Время подачи блюд с момента приготовления		+		
Количество посадочных мест		95		
Количество раковин для мытья рук		8г/2ком.		
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		+		
Состояние мебели		+		

Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		+		
Средство для мытья яиц		+		
Наличие бактерицидной лампы		+		
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист)		+		
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.		+		
Срок реализации поступившей продукции		+		
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		+		
Технологические карты приготовления блюд		+		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		+		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>1 полугодие 25</u> г.		+		
Журнал подсчета пищевой и энергетической ценности пищевых рационов;		+		
Журнал результатов осмотра работников пищеблока;		+		
Журнал учета температур холодильного оборудования;		+		указ. Холодильник
Журнал учета работы бактерицидной лампы;		+		
Журнал учета и контроля проведения генеральной уборки пищеблока;		+		
Журнал возврата и замены готовой пищевой продукции.		+		
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического		+		

Холодильники

Маркировка о предназначении холодильного оборудования		+		
Наличие термометров		+		1 добав. заман.
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		+		узелок
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		+		Электрик норм.
Санитарное состояние		+		

Хранение и использование яиц

Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		+		
Условия хранения яиц		+		

учения				
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		+		нет
Наличие программы производственного контроля		+		
Бытовая комната				
Наличие запасных комплектов специальной одежды		+		затас
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, маркировки		+		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		
Наличие москитной сетки		+		
Итого				

В результате проверки установлено:

Салат из болгарск. перца и яблок 40 90
 Суп гороховый с мясом 200 250
 Варенка с творогом Н.М.П.Я 50 50
 Машинки шоколадные 200 200
 Хлеб мясно-кисельный Н 30 50
 Просеяно в сито - сев. перш., в целом количестве блюде
 сев. салат трюф и черника. Влив. отп. замешивая
 некоторые рецепты. устранить в работе проверку-
 замеса машин. Темпер. режим блюде соблюдать.

Цирк нечистоты $10 \times 7 \times 100 = 19,5$

Подписи комиссии:

Засимова Л.Ф. 
 Шашибекова Н.Т.
 Бермиева Т.А.
 Прохорова М.И.
 Шаширова О.Н.
 Мейрамова Б.С. Машур

Ким И.В. Ким
 Пронова Э.К.
 Мухометова И.С.

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