**АКТ**

**мониторинга качества питания**

Дата 13.11.2025

№ 6

Организация образования КГУ СОШ №43

Поставщик услуги (при наличии) ИП "Мармелад"

Комиссия в составе:

Умирбаева Л.С. член бракеражной комиссии

Молозимова Л.В. род.комитет "Б"

Смирнова А.Н.

Прокурлова Н.С.

**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 | | V | | |
| Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки | | V | | |
| Соответствие ежедневного меню перспективному меню | | V | | |
| Соблюдение графика работы столовой | | V | | |
| Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам | | V | | |
| Наличие утвержденного прайса на свободное меню | | V | | |
| Организация питьевого режима | | V | | |
| Качество готовой продукции | | V | | |
| Наличие запрещенных продуктов | | V | | |
| Соответствие технологической карте | | V | | |
| Контрольное взвешивание 10 порций | | V | | |
| Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо, 2 блюдо | | V | | |
| Линия раздачи 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде) | | V | | |
| Состояние разносов (запрещено использование влажных) | | V | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение столовых приборов ручками вверх) | | V | | |
| Витаминизация блюда | | V | | |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | V | | |
| Использование охлажденной птицепродукции | | V | | |
| Наличие реализации несвязанных с питанием товаров | | V | | |
| Количество посадочных мест | | 120 | | |
| **Организация приема пищи** | | | | |
| Время подачи блюд с момента приготовления | | 15-20 мин | | |
| Количество раковин для мытья рук | | 4 | | |
| Наличие мыла | | V | | |
| Наличие одноразовых или электрополотенец | | V | | |
| Состояние мебели | | V | | |
| Средства для обработки столов | | V | | |
| Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов | | V | | |
| Достаточность и наличие запасного комплекта посуды | | V | | |
| Санитарное состояние столовой | | V | | |
| Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения) | | V | | |
| **Состояние помещений пищеблока** | | | | |
| Наличие инструкции «Правила мытья посуды» | | V | | |
| Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей | | V | | |
| Исправность систем водоотведения | | V | | |
| Исправность систем отопления | | V | | |
| Исправность систем освещения | | V | | |
| Исправность систем вентиляции | | V | | |
| Наличие в производственных помещениях пищеблока, связанных с выделением влаги, светильников с влагозащитным исполнением. | | V | | |
| Наличие условий для мытья, обработки, хранения столовой и отдельно для кухонной посуды | | V | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 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:<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 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 ____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 | | ✓ | | |
| 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, санузел | | ✓ | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды) | | V | | |
| Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки | | V | | |
| Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, | | V | | |
| Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения. | | V | | |
| Наличие москитной сетки | | V | | |
| **Итого** | | | | |

**В результате проверки установлено:**

Явных нарушений не обнаружено, зона пищеблока в порядке, все санитарные нормы соблюдены. Персонал в форме, внешний вид чистый и опрятный, посуда новая, чистая. Столы чистые, стулья за счет своего цвета быстро грязнятся. В зоне детских умывальников отсутствует инструкция мытья рук. Сушилки слабо работают, мыло присутствует на 3 из 4 раковинах. Блюда все свежие, вкусные, маркировка на всех продуктах соблюдена. Меню относительно вкусное, но повара стараются и готовят хорошо.

**Подписи комиссии:**

Смирнова А.Н. Смир

Молоденова Л.В.

Трескунова Н.С.

Хлебаева Г.С.

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