

# АКТ мониторинга качества питания\*

Дата 18.09.2025

№ 2

Организация образования КРЧ, кейтеджской сети

Поставщик услуги (при наличии) ИП Шамхметова

Комиссия в составе:

Жураевбергешева ЛН

Нусуповманова АЕ

Бертамова З.М

## Мониторинг столовой (пищеблока) по следующим параметрам:

| Показатель  | Требуется | Соответствует | Не соответствует | Примечание |
|---|-----------|---------------|------------------|------------|
| 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  |           | +             |                  |            |
| Качество готовой продукции  |           | +             |                  |            |
| Наличие запрещенных продуктов   |           | +             |                  |            |
| Соответствие технологической карте  |           | +             |                  |            |
| Контрольное взвешивание 10 порций   |           | +             |                  |            |
| Состояние разносов (запрещено использование влажных)  |           | +             |                  |            |
| Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение столовых приборов ручками вверх) |           | +             |                  |            |

|  |  |   |  |  |
|--|--|---|--|--|
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов  |  | + |  |  |
| Наличие реализации несвязанных с питанием товаров  |  | + |  |  |
| Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов  |  | + |  |  |
| Достаточность и наличие запасного комплекта посуды   |  | + |  |  |
| Санитарное состояние столовой  |  | + |  |  |
| Наличие инструкции «Правила мытья посуды»  |  | + |  |  |
| Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей  |  | + |  |  |
| Наличие моющих средств   |  | + |  |  |
| Соблюдение поточности:<br>- сбора «грязной» столовой посуды<br>- процесса мытья и обработки<br>- хранения чистой столовой посуды |  | + |  |  |
| 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   |  | + |  |  |
| <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   |  | + |  |  |
| Условия и правильность хранения суточных проб  |  | + |  |  |
| Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист), утвержденный организацией образования                               |  | + |  |  |
| Соблюдение условий хранения  |  | + |  |  |
| Соблюдение условий и сроков реализации   |  | + |  |  |
| Санитарное состояние   |  | + |  |  |
| <b>Документы</b>   |  |   |  |  |
| Договора с поставщиками продуктов питания  |  | + |  |  |
| Сертификаты, декларации о соответствии пищевой продукции, товаросопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость            |  | + |  |  |
| 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  |  | + |  |  |
| 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                 |  | + |  |  |
| Итого  |  |   |  |  |

**В результате проверки установлено:**

На фирном месте размещено меню. Готовые блюда соответствуют меню. Контрольное блюдо находится на фирном месте. Суточные корма и мешочки собраны согласно требованиям. Проведено контрольное взвешивание блюд и овощей, все соответствует нормам. Наказания на вкусовые качества приготовленной продукции нет.

**Подписи комиссии:**

|                     |  |
|---------------------|--|
| Жудайбергенова М.А. |  |
| Абдумамова А.Е.     |  |
| Бектамова Т.Т.      |  |

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

ознакомлен Мамжигенов (подпись)