

АКТ мониторинга качества питания*

Дата 21.11.2025

№ 110.

Организация образования МГУ, Клиническая больница г. Медведевка.

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

Любченко Л.З.

Барыбай М.Б.

Бекбетова А.А.

Гусакова Н.Н.

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		✓		

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: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - 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 маркованных 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		✓	
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист), утвержденный организацией образования		✓	
Соблюдение условий хранения		✓	
Соблюдение условий и сроков реализации		✓	
Санитарное состояние		✓	
Документы			
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:

Посуда, кухонное оборудование и сантехника чистые, исправное состояние. Упаковка питания осуществляется в установленном виде, без нарушений. Рядом от упаковки и горячей ее постукано. Санитарные сооружения находятся соответствующим установленным нормам.

Подписи комиссии:

*Агапова Л.З. М.Л.
Коробов Н.Н. М.Л.*

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

ознакомлен Малежинова (подпись)