

АКТ мониторинга качества питания*

Дата 19.09.2025

№ 2

Организация образования КТУ СОИ - 26

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

Иванов Т.М. - рук.
Сидорова Р.К. - 20 по КР
Морозов Р.А. - 20 по Н
Манин А.П. - М/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		+		
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 птице продукции		+		
Наличие реализации несвязанных с питанием товаров		не исполн		
Количество посадочных мест	500	200		
Организация приема пищи				
Время подачи блюд с момента приготовления		42		
Время подачи блюд с момента приготовления		+		
Количество раковин для мытья рук		6		

Наличие мыла		+	
Наличие одноразовых или электрополотенц		+	
Состояние мебели		удов.	
Средства для обработки столов		+	
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов			
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+	
Санитарное состояние столовой		удов.	
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 _____ 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)		+	
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		+	
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря.		+	

Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов.

Наличие москитной сетки

Итого

+

+

В результате проверки установлено:

Ранее выявленные замечания указанные в пред-
дущем акте мониторинга устранены.
Вся продукция промаркирована с указанием срока
годности и даты вскрытия. Персонал соблюдает
санитарно-гигиенические требования к внешнему виду.
Выявлено замечание: требуется провести санит. обраб.
и протирку внутренних поверхностей холодильных
камер от загрязнений.

Подписи комиссии:



Мухомова Т.М.
Кузнецова Д.К.
Николенко Т.А.
Мельник А.П.

[Handwritten signatures]