

АКТ мониторинга качества питания*

Дата 14.10.2025

№ 3

Организация образования КТУ СОШ-26.

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

Ильинкова ТМ - рук.
Сидорова ОК - пр. по М
Поленичева ГА - пр. по УР
Манин АП - пр. по

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)		+		
Витаминация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		не испол.		
Использование охлажденной птице продукции		+		
Наличие реализации несвязанных с питанием товаров				
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		+		

Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов.

+

Наличие москитной сетки

Итого

В результате проверки установлено:

Контроль за соблюдением суточных норм.
Отбор суточных норм осуществляется ответным лицом.
Тарниры отбираются в количестве не менее 200 гр.
Хранятся суточные нормы не менее 48 ч.
Секции, куда отбираются суточные нормы,
промаркированы.

Подписи комиссии



Мамбетов Т.М. *[Signature]*
Садиев Р.К. *[Signature]*
Мамбетов Р.А. *[Signature]*
Мамбетов Р.А. - *[Signature]*