

Дата 21.10.25

АКТ мониторинга качества питания

№ 1
 Организация образования КГУ "Солнцезарь"
 Поставщик услуг (при наличии) ООО "Клиника-Медика"
 Комиссия в составе: Самсонова А.Д., Журиков М.М.,
Викторова И.И.

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				<i>не проясн</i>
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)				<i>хорошо</i>
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение столовых приборов ручками вверх)				
Витаминизация блюд				<i>не требуется</i>
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				<i>не требуется</i>
Использование охлажденной птицепродукции				<i>не морозит</i>
Наличие реализации несвязанных с питанием товаров				<i>не морозит</i>
Количество посадочных мест				<i>80</i>
Организация приема пищи				
Время подачи блюд с момента приготовления		✓		
Время подачи блюд с момента приготовления		✓		
Количество раковин для мытья рук		✓		
Наличие мыла		3		
Наличие одноразовых или электрополотенец		✓		
Состояние мебели				<i>хорошо</i>
Средства для обработки столов		✓		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		✓		

Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		✓		
Санитарное состояние столовой		✓		
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 емкости для сбора пищевых отходов		✓		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		✓		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		✓		<i>97-21 Александр РТ</i>
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 емкостях 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		✓		не обнаружено
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. Условия для их хранения.		✓		
Наличие москитной сетки		✓		
Итого		✓		

В результате проверки установлено:

Журнал - Журнал составлен

Подписи комиссии:

Для проверки факта доп. смены посуды,
было сделано

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) в случае организации питания организацией образования - ответственное лицо ознакомлен *А. И.* (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.