

АКТ мониторинга качества питания*

Дата 2.02.2026 г.
 № _____
 Организация образования ЭГУ СОМ №6
 Поставщик услуги (при наличии) _____
 Комиссия в составе:
Киселева Т.И. - руководитель, Мухомов Д.С. - и.о. зав. ОУ,
Антонова Д.В. - сов. педагог, Машин А.Т. - мет. служба

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 касет и хранение столовых приборов ручками вверх)		+		

Витаминация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Использование охлажденной птицепродукции		+		
Наличие реализации несвязанных с питанием товаров		не исп.		
Количество посадочных мест		200		
Организация приема пищи				
Время подачи блюд с момента приготовления		+		
Время подачи блюд с момента приготовления		+		
Количество раковин для мытья рук		+		
Наличие мыла		+		
Наличие одноразовых или электрополотенец		+		
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			f		
Холодильники					
Маркировка о предназначении холодильного оборудования			f		
Наличие термометров			f		
Соблюдение товарного соседства			f		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания			f		
Санитарное состояние холодильного оборудования			f		
Условия и правильность хранения суточных проб			f		
Мясной цех					
Маркировка оборудования и инвентаря			f		
Санитарное состояние			f		
Овощной цех					
Маркировка оборудования и инвентаря			f		
Санитарное состояние			f		
Мучной цех					
Маркировка оборудования и инвентаря			f		
Санитарное состояние			f		
Хлебный цех					
Маркировка оборудования и инвентаря			f		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба			f		
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба			f		
Санитарное состояние			f		
Варочный цех					
Маркировка оборудования и инвентаря			f		
Исправность и состояние электрооборудования			f		

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. Условия для их хранения.		+		
Наличие москитной сетки		+		
Итого		+		

В результате проверки установлено:

Организация питания осуществляется в соответствии с санитарными требованиями. Помещение соответствует системе обслуживания истреб, условия хранения продуктов соблюдаются на уровне внимания не только и другое место питания, не выявлено.

Подписи комиссии:

Иванова Т.М. *И*
 Иванова Т.С. *И*
 Иванова Д.Д. *И*
 Иванова И.И. *И*