

АКТ мониторинга качества питания*

Дата 21.10.2025г

№ 2

Организация образования КГУ. Долгопосовская ООШ

Поставщик услуги (при наличии) ИП. Василенко

Комиссия в составе:

Козловская Т.А. - директор школы; Чебаева Н.Н. - зам. директора по ВР. Есменников К. - председатель ПС, Сулейменова Ж.Т. - председатель РК.

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		соотв.		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		соотв.		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		соотв.		
Соблюдение графика работы столовой		соотв.		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		соотв.		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		соотв.		
Организация питьевого режима		соотв. графику		
Качество готовой продукции		соотв.		
Наличие запрещенных продуктов		-		
Соответствие технологической карте		соотв.		
Контрольное взвешивание 10 порций		в норме		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо, 2 блюдо		в норме		
Линия раздачи 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		в норме		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		соотв.		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение столовых приборов ручками вверх)		соблюд.		
Витаминация блюда		соблюд.		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		отсут.		

Использование охлажденной птицепродукции			
Наличие реализации несвязанных с питанием товаров		отсут.	
Количество посадочных мест		27	
Организация приема пищи			
Время подачи блюд с момента приготовления			
Время подачи блюд с момента приготовления			
Количество раковин для мытья рук		2	
Наличие мыла		имеется	
Наличие одноразовых или электрополотенцев		имеется	
Состояние мебели		удовл.	
Средства для обработки столов		имеется	
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		уд.	
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		имеется	
Санитарное состояние столовой		уд.	
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		в наличии	
Состояние помещений пищеблока			
Наличие инструкции «Правила мытья посуды»		имеется	
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		исправн.	
Исправность систем водоотведения			
Исправность систем отопления		исправ.	
Исправность систем освещения		исправ.	
Исправность систем вентиляции		исправ.	
Наличие в производственных помещениях пищеблока, связанных с выделением влаги, светильников с влагозащитным исполнением.		не имеется	
Наличие условий для мытья, обработки, хранения столовой и отдельно для кухонной посуды		в наличии	
Наличие моющих средств		в наличии	
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		соотв.	
Соблюдение сроков хранения моющих средств		соблюд.	

Наличие сертификатов на моющие средства		в наличии		
Наличие ёмкостей для сбора пищевых отходов		в наличии		
Маркировка ёмкостей для сбора пищевых отходов		в наличии		
Обработка ёмкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный).		в наличии моющим средством		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		соблюд.		
Наличие графика уборки и его соблюдение		в наличии		
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		в наличии		
Наличие термометров		в наличии		
Соблюдение товарного соседства		соблюд.		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		соблюд.		
Санитарное состояние холодильного оборудования		уд.		
Условия и правильность хранения суточных проб		отсут.		
Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		в наличии		

Санитарное состояние		уд.		
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		имеется		
Санитарное состояние		уд.		
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		имеется		
Санитарное состояние		уд.		
Хлебный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		в наличии		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		имеется		
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		имеется		
Санитарное состояние		уд.		
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		имеется		
Наличие ценников		имеется		
Соблюдение условий хранения		собл.		
Соблюдение условий и сроков реализации		собл.		
Санитарное состояние		уд.		
Документы				

Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.	вх	вн		
Наличие москитной сетки				
Итого				

В результате проверки установлено:

В школьной столовой работает повар с санитарным всеми санитарными документами. Подготовленный пище соответствует нормам и меню. Имеются дезинфицирующие средства.

Подписи комиссии:

Козловская Т. А.

Исрабаева Н. Н.

Семизинев К.

Султанова М. Т.

(Подписи)

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