

АКТ имониторинга качества питания

Дата 16.10.2025№ 1

Организация образования

Поставщик услуги (при наличии) ООО "Витавей Треде"

Комиссия в составе:

Аверьянов В. Н. - председатель, Курмангаева З. Н.,
Самойлов Н. Н., Тихомирова Т. В., Тихомирова Б. С.,
Мухомов Т. В.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
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 контрольного блюда		+		
Органолептические свойства приготовленной продукции		+		
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо		+		
Линия раздачи (мармиты) 2 блюда		+		

Линия раздачи (мармиты) 3 блюда (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		+		
Состояние разносов (использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		не исправ.
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				не исправ.
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		25		
Количество раковин для мытья рук		2		
Наличие мыла		имеется		
Наличие сушилок		имеется		
Состояние мебели		удовлет.		
Средства для обработки столов		имеется		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		удовл.		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		имеется		
Санитарное состояние столовой		удовл.		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		соответств.		
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		имеется		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		+		

Исправность систем водоотведения		соблюдается		
Исправность систем отопления		исправлен		
Исправность систем освещения		удовлетв.		
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, влаго-защитным исполнением		имеется		
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		имеется		
Наличие моющих средств		достаточно		
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		соблюдается		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		да		
Наличие сертификатов на моющие средства		да		
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		да		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		да		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		кур. работа Курмантаева Ч.Е		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		соблюдается		
Наличие графика уборки		имеется		
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склады				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		+		

Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гидрометра на складе				
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		да		
Санитарное состояние складов		удовл.		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не испол.
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		+		
Наличие термометров		да		
Соблюдение товарного соседства		соблюд.		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		соблюд.		
Санитарное состояние холодильного оборудования		удовлетв.		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не испол.
Условия и правильность хранения суточных проб		соблюдается		
Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		имеется		
Санитарное состояние		удовл.		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не испол.
Овощной цех				

Маркировка оборудования и инвентаря		имеется		
Санитарное состояние		удовлет.		
Наличие изготовления, реализации и использования запрещенных блюд и продуктов				нет

Мучной цех

Маркировка оборудования и инвентаря		соответс.		
Санитарное состояние		удовлетр.		
Наличие изготовления, реализации и использования запрещенных блюд и продуктов				нет

Хлебный цех

Маркировка оборудования и инвентаря		соответс.		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		имеется		
Наличие емкости щетки для сбора крошек хлеба				
Санитарное состояние		удовлет.		
Наличие запрещенных продуктов				нет

Варочный цех

Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		+		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		+		
Санитарное состояние		удовлет.		
Наличие изготовления, реализации и использования запрещенных блюд и продуктов				нет
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников		+		

СТОЛОВОЙ				
Хранение и использование яиц				
Наличие документов ,удостоверяющих качество и безопасность		—		
Условия хранения яиц		—		
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		—		
Средство для мытья яиц		—		
Наличие бактерицидной лампы		—		
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		—		
Наличие ценников		—		
Соблюдение условий хранения		—		
Соблюдение условий и сроков реализации		—		
Санитарное состояние		—		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		—		
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		+		
Уведомление(разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт				
Сертификаты, декларации о соответствии		+		
Срок реализации поступившей продукции		+		
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		+		
Технологические карты приготовления блюд		+		

Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		
Журнал «С-витаминизации»		+		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		+		
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		да		
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		нет.		
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		
Журнал регистрации температурного режима холодильников		верится		
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)		удовлет.		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		соответ.		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		имеется		

Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		100%.		
Наличие москитной сетки		—		
Итого				

В результате проверки установлено:

В столовой соблюдается санитарное правило и соблюдение, хранение продуктов питания и товаров соседство. В здании нет вредных насекомых. Все продукты в упрощенном состоянии. Запрещенных продуктов нет.

Подписи комиссии:

1. Иермаков Б. Н.
2. Ирмак, И. И.
3. Ермаков А. А.
4. Ирмак, И. И.
5. Ирмак, И. И.
6. Ирмаков И. В.

Всего
Итого
Итого
Итого
Итого
Итого

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный повар (при организации питания организацией образования) ознакомлен ____ (подпись)