

**Акт мониторинга качества питания**

Дата 3.12

№ 7

КГУ «Школа Гимназия №95»

Поставщик услуги Смоленкова О.Н.

Комиссия:

Председатель: Мяленко А А - директор ШГ № 95

Члены комиссии:

Еренкова И Ю - медсестра

Полковая С А - зам директора по ВР

Самченко Е В - зам директора по ВР

Досмакова Л Т - председатель ПК

Землянушкина О С - представитель родительской общественности

Улыбышева Ю.А. – представитель попечительского совета

Пунда А. В. – председатель попечительского совета

Палагина Я А - представитель родительской общественности

**Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:**

| Показатель                                                                                        | Требуется | Соответствует | Не соответствует | Примечания  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------|------------------|-------------|
| 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                                                                |           | +             |                  |             |
| Организация питьевого режима                                                                      |           | +             |                  | ч/з фронтан |
| Качество готовой продукции                                                                        |           | +             |                  |             |
| Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх).   |           | +             |                  |             |
| Витаминоизация блюда                                                                              |           | +             |                  |             |
| Наличие изготовления и реализации, использование запрещенных блюд и продуктов                     |           | +             |                  | нет         |
| Наличие реализации товаров не связанных с питанием                                                |           | +             |                  | нет         |
| <b>Организация приема пищи</b>                                                                    |           |               |                  |             |
| Количество посадочных мест                                                                        |           | 90            |                  |             |
| Количество раковин для мытья рук                                                                  |           | 2             |                  |             |
| Наличие мыла                                                                                      |           | +             |                  |             |
| Наличие сушилок                                                                                   |           | +             |                  |             |
| Состояние мебели                                                                                  |           | +             |                  | корешки     |
| Средство для обработки столов                                                                     |           | +             |                  |             |
| Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов                                           |           | +             |                  |             |
| Достаточность и наличие запасного комплекта посуды                                                |           | +             |                  |             |
| Санитарное состояние столовой                                                                     |           | +             |                  | удовл. е    |
| Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)                                        |           | +             |                  |             |
| <b>Состояние помещений пищеблока</b>                                                              |           |               |                  |             |
| Наличие вывески «Правила мытья посуды»                                                            |           | +             |                  |             |
| Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей                           |           | +             |                  |             |
| Исправность систем водоотведения                                                                  |           | +             |                  |             |
| Исправность систем отопления                                                                      |           | +             |                  |             |
| Исправность систем освещения                                                                      |           | +             |                  |             |
| Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влагозащитным исполнением |           | +             |                  |             |
| Наличие условий для мытья и обработки 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 емкости для пищевых отходов (чем обрабатывается и кто ответственный)                                                         |  | + |  |               |
| Соблюдение поточности:<br>- сбора «грязной» столовой посуды<br>- процесса мытья и обработки<br>- хранения чистой посуды                |  | + |  |               |
| Наличие графика уборки                                                                                                                 |  | + |  |               |
| <b>Варочный цех</b>                                                                                                                    |  |   |  |               |
| Маркировка оборудования и инвентаря                                                                                                    |  | + |  |               |
| Исправность и состояние электрооборудования                                                                                            |  | + |  |               |
| Санитарное состояние                                                                                                                   |  | + |  | удовлет-е     |
| Наличие, изготовление, реализация и использование запрещенных блюд и продуктов                                                         |  | + |  |               |
| Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой                    |  | + |  |               |
| <b>Документы</b>                                                                                                                       |  |   |  |               |
| Договора с поставщиками питания                                                                                                        |  | + |  |               |
| Сертификаты, декларации о соответствии                                                                                                 |  | + |  |               |
| Срок реализации поступившей продукции                                                                                                  |  | + |  |               |
| Доброкачественность поступившей продукции, соответствия нормам                                                                         |  | + |  |               |
| Технологические карты приготовления блюд                                                                                               |  | + |  |               |
| Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов                                                                  |  | + |  |               |
| Журнал «С-витаминизации»                                                                                                               |  | + |  |               |
| 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                                                                                                   |  | + |  |               |

В результате проверки установлено:

В школьной столовой на 3.12.2025г. было предложено следующее меню:

Салат из вареных овощей (60г)  
 Суп рисовый с мясом курицы (200г)  
 Вкусная бутербродная с колбасой  
 Молочный желеобразный (200г)  
 Чай фрукто-молочный (30г)  
 Меню соответствует перечню четырехнедельному меню (завтрак - всера)  
 Разнообразные порции супа - соответствует  
 Морковь (вкусно) 3 порции - средний вес - 20гг.)

Председатель комиссии:

А.А. Мясенко

Члены комиссии:

Березова И. Ю.

Труфанова С. А.

Труфанова С. А.

Зинина Юлия В. С.

Сидорова Ю. А.

Труфанова  
Зинина  
Сидорова

Вуканович; [подпись]