

АКТ мониторинга качества питания

Дата 22.05.2025

№ 4

Организация образования УОУ, Иммуно и К Курганской

Поставщик услуги (при наличии) УП, Санинспектор ЧБ

Комиссия в составе:

директор школы Лелюха ВВ, уч.редитель Амурский АР
член Совета директоров ЕВ, член РОО Амурский ВВ
Викторова НН, зам дир по ИТ - Рухомов АД

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		✓		имеется
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		✓		успех
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		✓		соотв.
Соблюдение графика работы столовой		✓		соотв.
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		✓		имеется
Организация питьевого режима		✓		ист. фин.
Качество готовой продукции		✓		усп.
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		✓		
Витаминизация блюда		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не имеется
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				не имеется
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		✓		84
Количество раковин для мытья рук		✓		4 раковины

Наличие мыла		✓		имеется
Наличие сушилок		✓		были пог.
Состояние мебели		✓		удов.
Средства для обработки столов		✓		имеется
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 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		✓		в наличии
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		✓		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		✓		соблюд.
Наличие сертификатов на моющие средства		✓		есть
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		✓		есть

Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		✓		Александр Васильев
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		✓		соблюд
Наличие графика уборки		✓		
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Исправность и состояние электрооборудования		✓		
Санитарное состояние		✓		да
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не имеет
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		✓		
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		✓		имеет
Сертификаты, декларации о соответствии		✓		имеет
Срок реализации поступившей продукции		✓		
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие 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 имеет

Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		✓		урн
Технологические карты приготовления блюд		✓		в акт
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		✓		в акте
Журнал «С-витаминизации»		✓		в акте
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>март</u> месяц <u>2025</u> 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 имеет
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		✓		
Журнал проведения генеральных уборок		✓		в акте

В результате проверки установлено:

[illegible]

Подписи комиссии:

Девченко Д.В. *Девченко*
 Девченко Л.В. *Девченко*
 Девченко Т.К. *Девченко*
 Девченко Е.В. *Девченко*
 Девченко Д.В. *Девченко*
 Девченко Л.В. *Девченко*
 Девченко С.В. *Девченко*

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