

АКТ мониторинга качества питания

Дата 18.09.25

№ 2

Организация образования РТУ. Училище им. К. Куртамова

Поставщик услуги (при наличии) ИП. Саттибаева

Комиссия в составе:

Мамбетов ДД - директор училища, Амиркулов НВ - завхоз училища, Мамбетов СВ - преемник, Ком. Совет, зам. дир. Духинов. Р.З. - представитель комитета, Рыскулов А.К., Амиркулов НН, Амиркулов ДД

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

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

Наличие мыла		✓		исполн.
Наличие сушилок		✓		бум. полот.
Состояние мебели		✓		удовл.
Средства для обработки столов		✓		обр. с
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		✓		удовл.
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		✓		исполн.
Санитарное состояние столовой		✓		удовл.
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		✓		исполн.
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		✓		исполн.
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		✓		н
Исправность систем водоотведения		✓		н
Исправность систем отопления		✓		н
Исправность систем освещения		✓		н
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влагозащитным исполнением		✓		н
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		✓		исполн.
Наличие моющих средств		✓		в наличии
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		✓		исполн.
Соблюдение сроков хранения моющих средств		✓		собл.
Наличие сертификатов на моющие средства		✓		есть
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		✓		есть

Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		✓		есть
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		✓		Дез-хлор мгравес с. 42
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		✓		соблюд
Наличие графика уборки		✓		имеет
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		есть
Исправность и состояние электрооборудования		✓		✓
Санитарное состояние		✓		удовл.
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		✓		рабочий Душевые кабинки.
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		✓		есть
Наличие ценников		✓		есть
Соблюдение условий хранения		✓		✓
Соблюдение условий и сроков реализации		✓		соответ.
Санитарное состояние		✓		удовл.
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не имеет
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		✓		
Сертификаты, декларации о соответствии		✓		
Срок реализации поступившей продукции		✓		

Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		✓		удт
Технологические карты приготовления блюд		✓		каму
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		✓		есть
Журнал «С-витаминизации»		✓		есть
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>сент</u> месяц <u>25</u> г.		✓		есть
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		✓		есть
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм				не выявлено
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		✓		есть
Журнал проведения генеральных уборок		✓		есть

В результате проверки установлено:

В результате проверки
 Мусеев В В
 2 Карачев Е В
 Киманов А К
 Рахмеев С В
 Акимов А В
 Акимов Н В
 Фоминский Н К

Подписи комиссии:

[illegible]

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