

АКТ мониторинга качества питания

Дата 01.10.25

№ 4

Организация образования ВТУ Губинский чм К. Курманов

Поставщик услуги (при наличии) ИП Сатимбаев

Комиссия в составе:

Миссия АА - директор школы, Мароньев СВ - пред. ком. Советом
Александров ИВ - му. родители и мамы, мисс. му. Советом, Александр АЗ
Виноградов АЗ, Виноградов АА - зам. дир. м. в. - Паричев СД

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		✓		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		✓		соотв.
Соблюдение графика работы столовой		✓		соблю.
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		✓		Имеется
Организация питьевого режима		✓		Имеется фонтан
Качество готовой продукции		✓		удовл.
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		✓		
Витаминоизация 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

Наличие мыла		✓		мыло в бутылке
Наличие сушилок		✓		Две полочки
Состояние мебели		✓		✓
Средства для обработки столов		✓		и мыло
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		✓		узнать
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		✓		и мыло
Санитарное состояние столовой		✓		узнать
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		✓		✓
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		✓		✓
Соблюдение сроков хранения моющих средств		✓		соблюдать
Наличие сертификатов на моющие средства		✓		и мыло
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		✓		в контейнере

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

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

В результате проверки установлено:

- Алексеева В.А.
- Ильин В.В.
- Дорожников С.С.
- Акимов В.В.
- Александров И.В.
- Киселев А.К.
- Полосин Н.Д.

Подписи комиссии:

Контроль организации питания на территории образовательного учреждения осуществляется по плану, составленному в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации. Контроль осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.6.372-2015. Контроль осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.6.372-2015. Контроль осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.6.372-2015.

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