

АКТ мониторинга качества питания

Дата 25. 11. 2025г

№ 6

Организация образования КЧУ „ОШ № 23“

Поставщик услуги (при наличии) «Р. Семибаев и.б»

Комиссия в составе:

Президент: А.О. директора общеродного Т.
 Член комиссии: Зам.дир по ВУ Каримова А.К.,
 зам.дир по ВУ Жанисханова Г.Г. соискательской
 кандидат Сабировская В.В. млад.работник Иванова А.Н.
 Член независимого штата М.З. Джекасова

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		да		есть
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		да		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		да		
Соблюдение графика работы столовой		да		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		да		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		да		есть
Организация питьевого режима		да		есть
Качество готовой продукции		да		
Наличие контрольного блюда		да		есть
Органолептические свойства приготовленной продукции		да		
Соответствие технологической карте		да		

Контрольное взвешивание 10 порций		<i>да</i>	
Линия раздачи (марmitы) 1 блюдо			<i>нет</i>
Линия раздачи (марmitы) 2 блюдо			<i>нет</i>
Линия раздачи (марmitы) 3 блюдо (запрещено оставлять в алюминиевой посуде)			<i>нет</i>
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		<i>да</i>	
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		<i>да</i>	
Витаминизация блюда		<i>да</i>	
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов			<i>нет</i>
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием			<i>нет</i>
Организация приема пищи			
Количество посадочных мест			<i>150</i>
Количество раковин для мытья рук			<i>3</i>
Наличие мыла			<i>есть</i>
Наличие сушилок			<i>есть</i>
Состояние мебели			<i>удоб</i>
Средства для обработки столов			<i>есть</i>
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов			<i>удоб</i>
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды			<i>есть</i>
Санитарное состояние столовой			<i>удоб</i>
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		<i>да</i>	

Состояние помещений пищеблока

Наличие вывески «Правила мытья посуды»		да	если
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		да	
Исправность систем водоотведения		да	
Исправность систем отопления		да	
Исправность систем освещения		да	
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влаго-защитным исполнением			если
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды			если
Наличие моющих средств			если
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		да	
Соблюдение сроков хранения моющих средств		да	
Наличие сертификатов на моющие средства			если
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов			если
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов			если
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)			мочиц.ср.ко +ХЛОР Сайки.з
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		да	
Наличие графика уборки			если

Соблюдение условий хранения продуктов

Склады

Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		да		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гидрометра на складе		да		
Соблюдение товарного соседства		да		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания				есть
Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		да		
Санитарное состояние складов				удобн
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет

Холодильники

Маркировка о предназначении холодильного оборудования		да		
Наличие термометров				есть
Соблюдение товарного соседства		да		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		да		есть
Санитарное состояние холодильного оборудования				удобн
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
Условия и правильность хранения суточных проб		да		

Мясной цех

Маркировка оборудования и инвентаря		да	евто
Санитарное состояние			удоб
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов			нет

Овощной цех

Маркировка оборудования и инвентаря		да	
Санитарное состояние			удоб
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов			нет

Мучной цех

Маркировка оборудования и инвентаря		да	
Санитарное состояние			удоб
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов			нет

Хлебный цех

Маркировка оборудования и инвентаря		да	
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба			евто
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба			евто
Санитарное состояние			удоб
Наличие запрещенных продуктов			нет

Варочный цех

Маркировка оборудования и инвентаря		да	
Исправность и состояние электрооборудования		да	

Наличие заземления, наличие резиновых ковриков				есть
Состояние механической вентиляции (вытяжки)				удобн.
Санитарное состояние				удобн.
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		да		согод
Хранение и использование яиц				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность				есть
Условия хранения яиц		да		
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц				есть
Средство для мытья яиц				есть
Наличие бактерицидной лампы				есть
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		да		есть
Наличие ценников				есть
Соблюдение условий хранения		да		
Соблюдение условий и сроков реализации		да		
Санитарное состояние				удобн.
Наличие изготовления, реализации и использования запрещенных блюд и продуктов				нет

Документы

Договора с поставщиками продуктов питания		да	
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		да	
Сертификаты, декларации о соответствии		да	
Срок реализации поступившей продукции		да	
Добропроизводительность поступившей продукции, соответствие нормам		да	
Технологические карты приготовления блюд			есть
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов			есть
Журнал «С-витаминизации»			есть
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий			есть
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>ноябрь</u> месяц <u>2025</u> г.			есть
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		да	есть
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм			нет
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока			есть
Журнал проведения генеральных уборок			есть
Журнал регистрации температурного режима холодильников			есть

Наличие программы производственного контроля				есть
Бытовая комната				
Наличие запасных комплектов специальной одежды				есть
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников				есть
Наличие шкафа для хранения специальной одежды				есть
Душевая комната, <u>санузел</u>				есть
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)			да	
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки			да	
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки				есть
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.				есть
Наличие москитной сетки				есть
Итого				

В результате проверки установлено:

Антарктическое снаряжение и одежда
для заселения удобно размещено. Ежедневное
занятие состоит из четырех часов работы
и трех часов отдыха. Погода приносит
с собой ветер, который усиливается
в южном направлении. Время года
характеризуется температурой
и влажностью.

Организовать неисходи приемы б
виде программки.

Подписи комиссии:

Tippegames:

N. / S
Cecilia Willmann



Муратханов Т.
Карінбекова А.К.

Mānurewa and Te Ati-

Б/п Северская 33

Sergej Ivanovs J.S.

Bifid *Drepanocarpe* ssp. *bifida*

Ruf Donegal 2013.

**Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или
ответственный повар (при организации питания организацией образования)**

ознакомлен Леонид Сашинцева И.Ф.

(подпись)