

Акт мониторинга качества питания

Дата 27.11.2025

№ 6

КГУ «Школа Гимназия №95»

Поставщик услуги Сидоминская О.Н.

Комиссия:

Председатель: Мясенко 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 фонтан
Качество готовой продукции		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие касет и хранение ложек, вилок ручками вверх).		+		
Витаминация блюда		+		
Наличие изготовления и реализации, использование запрещенных блюд и продуктов		+		не обнаруж.
Наличие реализации товаров не связанных с питанием		+		не обнаруж.
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		90		
Количество раковин для мытья рук		2		
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		+		
Состояние мебели		хорошее		
Средство для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		удовлетв.
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		+		удовлетв.
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		+		
Наличие сертификатов на моющие средства		+		
Наличие емкости для сбора пищевых отходов		+		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		промаркирована
Обработка емкости для пищевых отходов (чем обрабатывается и кто ответственный)		+		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой посуды		+		
Наличие графика уборки		+		
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Санитарное состояние		+		удов-е нет
Наличие, изготовление, реализация и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		+		
Документы				
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 обмар.
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		

В результате проверки установлено:

В школьной столовой 27.11.2025г. было предложено следующее меню:
 Картофельно-мясное пюре (130г)
 Рыба тушеная с овощами в сметанном соусе (70г)
 Машина «Демоскоп» (200г)
 Кисель рисовый - сладкий (30г)
 Горизонт соответствующей возрастной потребности (указанной в меню) мясные, молочные, кисломолочные продукты организовано, собственными силами.

Председатель комиссии:

А.А. Мяленко

Члены комиссии:

Бременова И. Ю.

Савченко В. В.

Полкова С. А.

Полкова И. И.

Тумба А. В.

Земляничникова О. С.

Григорьева Ю. А.

С. В. М.
 В. В. М.
 В. В. М.
 В. В. М.
 В. В. М.
 В. В. М.
 В. В. М.

Одновременно В. В. М.