

## АКТ мониторинга качества питания

Дата 13.02.26  
 № 2

Организация образования КГУ «Средняя школа №4 города Серебрянска» ОО по району Алтай УО ВКО

Поставщик услуги (при наличии) : ИП «Курманбаева А.У.»

Комиссия в составе:

1. Председатель комиссии- Джумагулова А.О.
2. Зам.директора по воспитательной работе- Омарова Д.Д.
3. Председатель профсоюза - Сунгатова А.Е.
4. Социальный педагог Бибосьнова А.Е.
5. Председатель попечительского совета Садыков К.А.
6. Представители родительского комитета-Самыжан А.Б.
7. Жаугашева А.М.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

| Показатель  | Требуется | Соответствует | Не соответствует | Примечание |
|---|-----------|---------------|------------------|------------|
| 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  |           | +             |                  |            |
| Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам                           |           | +             |                  |            |
| Наличие утвержденного прайса на свободное меню  |           | -             |                  |            |
| Организация питьевого режима  |           | +             |                  |            |
| Качество готовой продукции  |           | +             |                  |            |
| Наличие контрольного блюда  |           | +             |                  |            |
| Органолептические свойства приготовленной продукции   |           | +             |                  |            |
| Соответствие технологической карте  |           | +             |                  |            |
| Контрольное взвешивание 10 порций   |           | +             |                  |            |

|  |  |       |  |  |
|--|--|-------|--|--|
| Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо  |  | +     |  |  |
| Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо  |  | -     |  |  |
| Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)                      |  | -     |  |  |
| Состояние разносов (запрещено использование влажных)   |  | +     |  |  |
| Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх) |  | +     |  |  |
| Витаминоизация блюда   |  | -     |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                  |  | +     |  |  |
| Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием                                      |  | +     |  |  |
| <b>Организация приема пищи</b>   |  |       |  |  |
| Количество посадочных мест   |  | 80    |  |  |
| Количество раковин для мытья рук   |  | 3     |  |  |
| Наличие мыла   |  | +     |  |  |
| Наличие сушилок  |  | -     |  |  |
| Состояние мебели   |  | +     |  |  |
| Средства для обработки столов  |  | +     |  |  |
| Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов  |  | удов. |  |  |
| Достаточность и наличие запасного комплекта посуды   |  | +     |  |  |
| Санитарное состояние столовой  |  | удов. |  |  |
| Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)                                     |  | Да.   |  |  |
| <b>Состояние помещений пищеблока</b>   |  |       |  |  |
| 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 ёмкости для сбора пищевых отходов  |  | +           |  |  |
| Маркировка емкости для сбора пищевых отходов   |  | +           |  |  |
| Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)  |  | -           |  |  |
| Соблюдение поточности:<br>- сбора «грязной» столовой посуды<br>- процесса мытья и обработки<br>- хранения чистой столовой посуды |  | -           |  |  |
| Наличие графика уборки   |  | <i>есть</i> |  |  |
| <b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>   |  |             |  |  |
| <b>Склады</b>  |  |             |  |  |
| Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах   |  | +           |  |  |

|   |  |             |  |  |
|---|--|-------------|--|--|
| Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гидрометра на складе |  | —           |  |  |
| Соблюдение товарного соседства  |  | +           |  |  |
| Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания                             |  | —           |  |  |
| Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах          |  | +           |  |  |
| Санитарное состояние складов  |  | +           |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов         |  | —           |  |  |
| <b>Холодильники</b>   |  |             |  |  |
| Маркировка о предназначении холодильного оборудования                                 |  | +           |  |  |
| Наличие термометров   |  | +           |  |  |
| Соблюдение товарного соседства  |  | +           |  |  |
| Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания                             |  | —           |  |  |
| Санитарное состояние холодильного оборудования  |  | <i>узел</i> |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов         |  | +           |  |  |
| Условия и правильность хранения суточных проб   |  | +           |  |  |
| <b>Мясной цех</b>   |  |             |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря   |  | +           |  |  |
| Санитарное состояние  |  | +           |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов         |  | +           |  |  |
| <b>Овощной цех</b>  |  |             |  |  |

|  |  |   |  |  |
|--|--|---|--|--|
| Маркировка оборудования и инвентаря  |  | + |  |  |
| Санитарное состояние   |  | + |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                              |  | + |  |  |
| <b>Мучной цех</b>  |  |   |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря  |  | + |  |  |
| Санитарное состояние   |  | + |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                              |  | — |  |  |
| <b>Хлебный цех</b>   |  |   |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря  |  | + |  |  |
| Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба  |  | + |  |  |
| Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба   |  | + |  |  |
| Санитарное состояние   |  | + |  |  |
| Наличие запрещенных продуктов  |  | — |  |  |
| <b>Варочный цех</b>  |  |   |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря  |  | + |  |  |
| Исправность и состояние электрооборудования  |  | + |  |  |
| Наличие заземления, наличие резиновых ковриков   |  | + |  |  |
| Состояние механической вентиляции (вытяжки)  |  | + |  |  |
| Санитарное состояние   |  | + |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                              |  | + |  |  |
| Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников |  | — |  |  |

|   |  |               |  |  |
|---|--|---------------|--|--|
| столовой  |  |               |  |  |
| <b>Хранение и использование яиц</b>   |  |               |  |  |
| Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность  |  |               |  |  |
| Условия хранения яиц  |  |               |  |  |
| Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц   |  |               |  |  |
| Средство для мытья яиц  |  |               |  |  |
| Наличие бактерицидной лампы   |  |               |  |  |
| <b>Буфет</b>  |  |               |  |  |
| Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью |  |               |  |  |
| Наличие ценников  |  |               |  |  |
| Соблюдение условий хранения   |  |               |  |  |
| Соблюдение условий и сроков реализации  |  |               |  |  |
| Санитарное состояние  |  |               |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                     |  |               |  |  |
| <b>Документы</b>  |  |               |  |  |
| Договора с поставщиками продуктов питания   |  | <i>и чеги</i> |  |  |
| Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт                                  |  | +             |  |  |
| Сертификаты, декларации о соответствии  |  | +             |  |  |
| Срок реализации поступившей продукции   |  | +             |  |  |
| Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам                                    |  | +             |  |  |
| Технологические карты приготовления блюд  |  | +             |  |  |
| Бракеражный журнал скоропортящейся  |  | +             |  |  |

|  |  |   |  |  |
|--|--|---|--|--|
| пищевой продукции и полуфабрикатов   |  |   |  |  |
| Журнал «С-витаминизации»   |  | — |  |  |
| Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий   |  | — |  |  |
| Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за ____месяц ____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  |  | — |  |  |
| Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока   |  | — |  |  |
| Журнал проведения генеральных уборок   |  | — |  |  |
| Журнал регистрации температурного режима холодильников   |  | — |  |  |
| Наличие программы производственного контроля   |  | — |  |  |
| <b>Бытовая комната</b>   |  |   |  |  |
| Наличие запасных комплектов специальной одежды   |  | — |  |  |
| Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников  |  | + |  |  |
| Наличие шкафа для хранения специальной одежды  |  | + |  |  |
| Душевая комната, санузел   |  | — |  |  |
| Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)                              |  | + |  |  |
| Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки  |  | + |  |  |
| Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки  |  | — |  |  |

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
| Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения. |  |  |  |  |
| Наличие москитной сетки  |  |  |  |  |
| Итого  |  |  |  |  |

В результате проверки установлено:

В помещениях обслуживания выявлено наличие вредных санитарных факторов. Не работают стоящие на территории радиодиагностические приборы. На территории не обнаружены санитарно-гигиенические мероприятия. Не выявлено обочет, факторов, можно отметить наличие в помещениях не естественного света. На базе обычно в день обслуживания не предусмотрено розетки для подключения радиодиагностических приборов. Не имеется график уборки территории. Не имеется график контроля качества продукции и журнал работы хранения продуктов. Не имеется емкость для обработки пищевых отходов. Не имеется сертификаты морозильных камер. Нет сертификата на посуду. Не имеется проверка качества посуды.

Подписи комиссии:

1. Председатель комиссии - Джумагулова А.О.
2. Зам. директора по воспитательной работе - Омарова Д.Д.
3. Председатель профсоюза - Сунгатов А.Е.
4. Социальный педагог Бибосынова А.Е.
5. Председатель попечительского совета Садыков К.А.
6. Представители родительского комитета - Самыжан А.Б.
7. Жаугашева А.М. —

Омарова  
Д.Д.

Садыков  
К.А.

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный повар (при организации питания организацией образования) ознакомлен Жаугашева А.М. (подпись)

Сертификаты на продукцию имеются у поставщика. Журнал в срок хранения продуктов не ведется, сертификаты т.к. журнал не ведется.