

# АКТ мониторинга качества питания

Дата 25.11.2025г.

№ 4

Организация образования КГУ "Общественно-образовательный центр школы № 27"

Поставщик услуги (при наличии) ООО "Дастархан"

Комиссия в

составе: Кокшова С.К. - председатель комиссии, Вострикова М.В., Кунисабаева Т.Б.,  
Кодырина Б.Т., Салимова С.А. - члены комиссии.

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)  |           | +             |                  |            |

|                                                                                                    |  |                      |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------|--|--|
| Витаминация блюд                                                                                   |  |                      |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                      |  | не использ-<br>уются |  |  |
| Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием                                          |  | не реализу-<br>ются  |  |  |
| <b>Организация приема пищи</b>                                                                     |  |                      |  |  |
| Количество посадочных мест                                                                         |  | 96                   |  |  |
| Количество раковин для мытья рук                                                                   |  | 3                    |  |  |
| Наличие мыла                                                                                       |  | +                    |  |  |
| Наличие сушилок                                                                                    |  | +                    |  |  |
| Состояние мебели                                                                                   |  | +                    |  |  |
| Средства для обработки столов                                                                      |  | +                    |  |  |
| Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов                                            |  | +                    |  |  |
| Достаточность и наличие запасного комплекта посуды                                                 |  | +                    |  |  |
| Санитарное состояние столовой                                                                      |  | +                    |  |  |
| Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)                                         |  | +                    |  |  |
| <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 влаго-защитным 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                                                                                                           |  | +               |  |  |
| <b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>                                                                                     |  |                 |  |  |
| <b>Склады</b>                                                                                                                    |  |                 |  |  |
| Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах                                                                 |  | +               |  |  |
| Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра 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                                                    |  | не используется |  |  |
| <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                                                                                   |  | +               |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                                                    |  | нет в наличии   |  |  |
| 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                                       |  | нет в наличии    |  |  |
| <b>Овощной цех</b>                                                                                                  |  |                  |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря                                                                                 |  | +                |  |  |
| Санитарное состояние                                                                                                |  | +                |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                                       |  | нет в наличии    |  |  |
| <b>Мучной цех</b>                                                                                                   |  |                  |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря                                                                                 |  | +                |  |  |
| Санитарное состояние                                                                                                |  | +                |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                                       |  | не соответствуют |  |  |
| <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                                                                                       |  | нет в наличии    |  |  |
| <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                                       |  | не соответствуют |  |  |
| 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                                                          |  | нет |  |  |
| <b>Документы</b>                                                                                                                       |  |     |  |  |
| Договора с поставщиками продуктов питания                                                                                              |  | +   |  |  |
| 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                                            |  | нет |  |  |
| Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока                                                                           |  |     |  |  |
| Журнал проведения генеральных уборок                                                                                                   |  | +   |  |  |
| Журнал регистрации температурного режима холодильников                                                                                 |  | +   |  |  |

|                                                                                                           |  |   |   |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|---|--|
| Наличие программы производственного контроля                                                              |  | + |   |  |
| Бытовая комната                                                                                           |  |   |   |  |
| 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:

По итогам проверки нарушений не выявлено. Столовая функционирует в соответствии с действующими санитарными нормами и требованиями. Целью организации питания полностью удовлетворительна.

#### Подписи комиссии:

Кокучева С. К.

Вострякова М. В.

Кузнецова Т. В.

Кодорина Н. А.

Полтавченко М. В.



Семикова С. Н.

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный повар (при организации питания организацией образования) ознакомлен Мусалдинова И. Н. (подпись)

Мусалдинова И. Н. Мусалдинова