

АКТ мониторинга качества питания

Дата 22.10.2025г.
 № 3
 Организация образования №99, Детско-яслиобразовательный детский сад №1
 Поставщик услуги (при наличии) ТОО "Детмаркет"
 Комиссия в составе: Носицкова С.Х. - председатель комиссии, Вертманова Н.В.
Кузнецова Т.В., Кудрявцева В.В., Савицкая 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 разнасов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие касет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		

Витаминизация блюд					
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов			не соответ- ствует		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием			не соответствует		
Организация приема пищи					
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)			+		
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 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: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+				
Наличие графика уборки		+				
Соблюдение условий хранения продуктов						
Склады						
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 запрещённых блюд и продуктов		не используется				
Холодильники						
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 запрещённых блюд и продуктов		не используется				
Условия и правильность хранения суточных проб		+				
Мясной цех						
Маркировка оборудования и инвентаря		+				
Санитарное состояние		+				

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов					
Овощной цех					
Маркировка оборудования и инвентаря		+			
Санитарное состояние		+			
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов					
Муочной цех					
Маркировка оборудования и инвентаря		+			
Санитарное состояние		+			
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов					
Хлебный цех					
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					
Варочный цех					
Маркировка оборудования и инвентаря		+			
Исправность и состояние электрооборудования		+			
Наличие заземления, наличие резиновых коврик		+			
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		+			
Хранение и использование яиц					
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		+			
Условия хранения яиц		+			

Итого
наличие

Итого
наличие

Итого
наличие

Итого
наличие

Итого
наличие

