

АКТ мониторинга качества питания

Дата 06.04.2026

№ _____

Организация образования Школа №27

Поставщик услуг (при наличии) УИИТ-НТ

Комиссия в составе:

Директор Абулова М.А. Шамшурова А.Т.
Имамбаева Р.М.
Имамбаева Р.М.
Сейтбаева А.М.

Провели проверку столовой. прицелюк по следующим параметрам:

Показатель	ребу- тся	Соо- ве- ст- вет	не соо- в- ст- ет	Приме- ча- ние
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 обслуживать в алюминиевой посуде)				
Состояние поверхностей (запрещено использование влажных)				

Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+
Витаминизация блюд		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		Нет
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		Нет
Организация приема пищи		
Количество посадочных мест		+
Количество раковин для мытья рук		+
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 этикетках 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 маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+	
Соблюдение сроков хранения моющих средств		+	
Наличие сертификатов на моющие средства		+	
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		+	
Маркировка ёмкости для сбора пищевых отходов		+	
Обработка ёмкостей для пищевых отходов (чем обрабатываемся и кто ответственный)		+	
Соблюдение чистоты: - 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, гидрометра на складе		+	
Соблюдение пожарного 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 использования паровых бан и продуктов			

Холодильники		
Маркировка оборудования		+
Наличие термометров		+
Соблюдение товарного соседства		+
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+
Санитарное состояние холодильного оборудования		+
Наличие изготовления, реализации и использования загрязненных блюд и продуктов		нет
Условия и правильность хранения суточных проб		+
Мясной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря		+
Санитарное состояние		+
Наличие изготовления, реализации и использования загрязненных блюд и продуктов		+
Овощной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря		+
Санитарное состояние		+
Наличие изготовления, реализации и использования загрязненных блюд и продуктов		
Муочной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря		+
Санитарное состояние		
Наличие изготовления, реализации и использования загрязненных блюд и продуктов		
Хлебный цех		
Маркировка оборудования и инвентаря		+
Наличие % раствора уксуса для обработки		

полок для хранения хлеба		
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		+
Санитарное состояние		+
Наличие выпеченных продуктов		
Варочный цех		
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		+
Хранение и использование яиц		
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		+
Условия хранения яиц		+
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		+
Средство для мытья яиц		+
Наличие бактерицидной лампы		+
Буфет		
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		+
Наличие ценников		+
Соблюдение условий хранения		+
Соблюдение условий и сроков реализации		+
Санитарное состояние		+

МММ
ЗДМУ

Наличие изготовления, реализации и реализации запрещенных блюд и продуктов		
Документы		
Договора с поставщиками продуктов питания		+
Уведомление (направление на перевозку продуктов) на автотранспорт		+
Сертификаты, декларации о соответствии		+
Средств реализации поступившей продукции		+
Доброкачественность поступившей продукции соответствие нормам		+
Технологические карты приготовления блюд		+
Брошюрный журналской отрасли пищевой промышленности и полуфабрикатов		+
Журнал «С-втамнизации»		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		+
Величина отхода за выделением перем. 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		<i>МММ</i>
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		
Журнал проведения санитарных уроков		+
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 электрической сети		+
Итого		

В результате проверки установлено:

Личные соответствует
 Санитарно-гигиенические
 требования утверждены
 Меню и порекомендовать
 ремонт мебели для удобства
 мебели мебели мебели мебели
 санитарное состояние соответствует

Подписи ком. (с.ч.):
 директор Абулова М.
 Норманбаева Ю. С.
 Молдалиева Д. У.
 Шамширова А. Т.
 Сейтова А. М.

