

### АКТ мониторинга качества питания

Дата 04.10.2022

№ 9

Организация образования КГУ им. И. С.

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

Сохиба С.Н. директор КГУ им. И. С., Нескриба М.Т. зам. дир. по В.Р., Фарибаи М.Т. преподаватель технологии, Гашишова С.Р. лаборант, Тирин Н.В. преподаватель, Т.С. Тлеушинова А.Р. учитель, Ненахова С.В. лаборант.

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)		—		

Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		✓		
Наличие москитной сетки		✓		
<b>Итого</b>				

**В результате проверки установлено:**

Всё соответствует. В столовой и в рабочем помещении чисто. Посуда на заготовку в наличии в достаточном количестве. Меню есть - соответствует.

**Подписи комиссии:**

Ежеева С. П. директор КТУ им. 525 Сед  
 Косарева М. В. зам. дир по В. Р. Косарева  
 Дарькина М. Т. председатель профкома КТУ  
 Заминтова С. Р. инструктор КТУ  
 Тимина Н. В. председатель КС КТУ  
 Тимухомова А. Р. юрист КТУ Кенарова Т. В. юрист КТУ

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный (при организации питания организацией образования) ознакомлен \_\_\_\_\_

АКТ мониторинга качества питания

Дата 07.10.2022

№ 10

Организация образования КТУ УшНБЭ

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе: Сохеева С.Т. директор КТУ УшНБЭ, Усакбаева М.В.

зам. дир по В.Р., Азизбаев М.Т. председатель производств

Ташминова С.Р. инструктор, Трийб Н.В. председатель ТХ

Тлеуленова А.Р. родитель, Кенешбаева Д.В. родитель

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)		—		



Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		✓		
Наличие москитной сетки		✓		
<b>Итого</b>				

**В результате проверки установлено:**

Соответствует всем нормам. Меню есть  
 Блюда отщипываются по весу, как положено.  
 Тара есть. Все в порядке. Товарное соответствие  
 соблюдается.

**Подписи комиссии:**

Есеева С. М. директор КТУ им. 25 лет  
 Кескереда М. В. завхоз по В. Р. (подпись)  
 Азиева М. Т. председатель школьного комитета  
 Ташимова С. Р. лаборант (подпись)  
 Бирин Н. В. председатель ИС (подпись)  
 Тлеуленова А. Р. родители (подпись) Кенарова О. В. родители (подпись)

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный  
 (при организации питания организацией образования) ознакомлен        (подпись)

ИЗДАНИЕ 2008 ГОДА

Ор  
 Ка  
 На  
 О  
 п  
 С  
 К  
 Л  
 Л  
 ос

АКТ мониторинга качества питания

дата 10.10.2022

11

организация образования КГУ им 825

оставщик услуги (при наличии)

комиссия в составе: Соколова С.Н. директор КГУ им 825, Железняк М.В.

и директор В.Р. Азрибаев М.Т. проректор по учебной работе, Шиманова С.Р. лаборант, Троиц Н.В. проректор по ИС, Куленова А.Р. лаборант, Кенкаева О.В. лаборант.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
санитарно-эпидемиологического о соответствии объекта с требованиями		✓		
продуктов питания, условия их доставки, разгрузки		✓		
е ежедневного меню		✓		
графика работы столовой		✓		
длительности интервала между приемами пищи и отдыха по классам		✓		
твержденного прайса на свободное меню		✓		
питьевого режима		✓		
качества пищевой продукции		✓		
контрольного блюда		✓		
органолептические свойства приготовленной пищи		✓		
соответствие технологической карте		✓		
регулярное взвешивание 10 порций		✓		
использования мармитов 1 блюдо		—		
использования мармитов 2 блюда		—		
использования мармитов 3 блюда (запрещено использование алюминиевой посуды)		—		

Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		✓	
Наличие москитной сетки		✓	
<b>Итого</b>			

**В результате проверки установлено:**

Соответствует всем нормам. Меню есть  
 Блюда отщипываются по весу, как положено  
 Тара есть. Все в порядке. Товарное соответствие  
 соблюдается.

**Подписи комиссии:**

Есеева С. П. директор КТУ от № 25 каф  
 Кескереда М. В. зав по В. Р. каф  
 Дзрибали М. Г. проректор по учебной работе каф  
 Таммилова С. Р. лаборант каф  
 Грий Н. В. проректор по И. С. каф  
 Тлеуленова А. Р. родители каф Кекохова О. В. родители каф

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный  
 (при организации питания организацией образования) ознакомлен каф



Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		✓		
Наличие москитной сетки		✓		
<b>Итого</b>				

**В результате проверки установлено:**

Соответствует всем нормам. Меню есть  
 Блюда отщипываются по весу, как положено.  
 Тара есть. Всё в порядке. Товарное соответствие  
 соблюдается.

**Подписи комиссии:**

Есеева С. И. директор КТУ от 25.05.2017  
 Кескереда М. В. директор по В. Р. *Handwritten signature*  
 Дзрибали М. Г. председатель профкома *Handwritten signature*  
 Ташшимова С. Р. секретарь *Handwritten signature*  
 Грий Н. В. председатель *Handwritten signature*  
 Тлеуленова А. Р. родитель *Handwritten signature* Кенешова О. В. родитель *Handwritten signature*

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный  
 (при организации питания организацией образования) ознакомлен *Handwritten signature*

## АКТ мониторинга качества питания

Дата 14.10.2022№ 12Организация образования КТУ им. Б.С.

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе: Сослова С.М. директор КТУ им. Б.С., Носарева М.В.замдир по в.р., Арибаев М.Т. председатель программы, Таммилова С.Р. лаборант, Трюб Н.В. председатель Т.С., Тлеуленова А.Р. лаборант, Кеналда О.В. лаборант.

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)		—		



Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		✓		
Наличие москитной сетки		✓		
<b>Итого</b>				

**В результате проверки установлено:**

Зимней дом и столовая соответствуют всем сан. нормам. Чисто, просторно, запасов нет. У сотрудников открытого вида, сан книжки есть.

**Подписи комиссии:**

Сокеева С. И. директор К. Руаш №25  
 Нескредба М. В. заведующий по В. Р. Невин  
 Арибаев М. Т. председатель профкома Ошан  
 Толминова С. Р. медработник  
 Брис Н. В. председатель Т. С. Арибаев  
 Мелеуленова А. Р. директор Ошан Кенжетов О. В. директор Ошан

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный (при организации питания организацией образования) ознакомлен Арибаев (под

### АКТ мониторинга качества питания

Дата 17.10.2022

№ БТУОИ № 13

Организация образования БТУОИ № 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе: Богова С.М. директор БТУОИ № 25, Кескребалиев

зам дир по В.Р, Азизов М.Т. проректор по учебной работе

Тамашова С.Р. лаборант, Брий Н.В. проректор по ИС

Тамашова Н.Р. лаборант, Кенжетов О.В. директор, Свирова Н.С. проректор

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта существующим требованиям		✓		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		✓		
Соблюдение 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)		—		

Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		✓		
Наличие москитной сетки		✓		
<b>Итого</b>				

**В результате проверки установлено:**

В пищеблоке чисто, посторонних запахов нет. Все работает в нормальном виде. Проверка на смену есть. Меню соответствует.

**Подписи комиссии:**

Есеева С.И. директор КТУОИИЗ  
 Косарева М.В. зам. дир по В.Р. КТУОИИЗ  
 Ахмедов М.Б. председатель профкома КТУОИИЗ  
 Томилова С.Р. медработник КТУОИИЗ  
 Гирей Н.В. председатель КС КТУОИИЗ  
 Писуненков А.Р. директор КТУОИИЗ

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный п...  
 (при организации питания организацией образования) ознакомлен \_\_\_\_\_ (подп...)



## АКТ мониторинга качества питания

Дата 20.10.2022  
14

Организация образования КГУОИИ АЗС

Заставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе: Селева С.И. директор КГУОИИ АЗС, Кесарева Л.В.

Семинская И.В. директор по В.Р., Дзюбаева М.Т. председатель производственного комитета, Талишова С.Р. лаборант, Юриб Н.В. председатель ИС, Мухоморова А.Р. родитель, Кенжаева О.В. родитель, Самарова Н.С. родитель.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
санитарно-эпидемиологического о соответствии объекта всем требованиям		✓		
продуктов питания, условия их перевозки, доставки, разгрузки		✓		
ежедневное меню		✓		
графика работы столовой		✓		
интервала между приемами пищи и питания по классам		✓		
утвержденного прайса на свободное меню		✓		
питьевого режима		✓		
готовой продукции		✓		
контрольного блюда		✓		
гигиенические свойства приготовленной пищи		✓		
наличие технологической карты		✓		
регулярное взвешивание 10 порций		✓		
раздачи (мармиты) 1 блюдо		—		
раздачи (мармиты) 2 блюдо		—		
раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено использовать в алюминиевой посуде)		—		

Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		✓		
Наличие москитной сетки		✓		
<b>Итого</b>				

**В результате проверки установлено:**

Столовая соответствует всем санитарным нормам. Меню соответствует. Температурный режим соблюдается. Товарное содержание соблюдено. В овощехранилище чисто, сухо, запахов нет.

**Подписи комиссии:**

Ескеева С.Ж. директор КТУОШ №25 *[подпись]*  
 Кескереба М.В. зам. дир. по В.Р. *[подпись]*  
 Арипов М.Т. председатель профкома *[подпись]*  
 Жамшова С.Р. председатель *[подпись]*  
 Грийб Н.В. председатель по ИС *[подпись]*  
 Тлеуленова А.Р. родитель *[подпись]* Кенарова Д.К. *[подпись]* Омарова Н.С. *[подпись]*

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный повар (при организации питания организацией образования) ознакомлен *[подпись]* (подпись)

## АКТ мониторинга качества питания

Дата 26.10.2022  
15Организация образования ЖШУ „ОШ-25  
Представитель услуги (при наличии) ИП „Шкадина“Комиссия в составе: Есеева С.Т. директор КГУОШ-25, Нескряба М.В.  
индир по ВР, Дарибай М.Т. председатель профкома, Ташимова С.Р.  
индир работник, Тривб Н.В. председатель ТС, Жлеуменова А.Р. родитель,  
Махова О.В. родитель, Омарова Н.С. родитель

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Санитарно-эпидемиологического соответствия объекта требованиям		✓		
Продуктов питания, условия их хранения, доставки, разгрузки		✓		
Наличие ежедневного меню		✓		
Наличие графика работы столовой		✓		
Наличие интервала между приемами пищи и питания по классам		✓		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		✓		
Наличие питьевого режима		✓		
Наличие пищевой продукции		✓		
Наличие контрольного блюда		✓		
Оптические свойства приготовленной пищи		✓		
Наличие технологической карте		✓		
Регулярное взвешивание 10 порций		✓		
Задачи (мармиты) 1 блюдо		-		
Задачи (мармиты) 2 блюдо		-		
Задачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено использовать в алюминиевой посуде)		-		

Д



Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		✓		
Наличие москитной сетки		✓		
<b>Итого</b>				

**В результате проверки установлено:**

Столовая соответствует всем нормам. Все чисто и аккуратно. Продукты все свежие. Поварное соседство соответствует. Посторонних запахов нет. Титевой решетки соблюдается.

**Подписи комиссии:**

Ескеева С.Ж. директор КГУ от 25 *Ескеева*  
 Нескреба М.В. зам. дир. по ВР *Нескреба*  
 Дарибай М.Т. председатель профкома *Дарибай*  
 Ташимова С.Р. лаборант *Ташимова*  
 Грийб Н.В. председатель Т.С. *Грийб*  
 Мелеукова А.Р. подиталь, Некахова Р.В. подиталь, Шарова Н.С. *Мелеукова*  
 Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный *Поставщик*  
 (при организации питания организацией образования) ознакомлен *Поставщик* (по

АКТ мониторинга качества питания

Дата 28.10.2022

16

Организация образования КГУ «ОШ №25»

Исполнитель услуги (при наличии) ИП «Икарена»

Комиссия в составе: Ескеева С.Ж. директор КГУ ОШ №25, Нескребя М.В.

Индир по ВР, Дорibaи М.Т. председатель профкома, Ташишевa с.р. директор, Трив Н.В. председатель ПС, Теуленова А.Р. родитель, Макова Д.В. родитель, Омарова Н.С. родитель

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Санитарно-эпидемиологического о соответствии объекта нормативным требованиям		✓		
Условия хранения продуктов питания, условия их перевозки, доставки, разгрузки		✓		
Составление ежедневного меню по меню		✓		
Соблюдение графика работы столовой		✓		
Соблюдение интервала между приемами пищи и питания по классам		✓		
Соблюдение утвержденного прайса на свободное меню		✓		
Соблюдение питьевого режима		✓		
Соблюдение сроков годности готовой продукции		✓		
Соблюдение рецептурного контрольного блюда		✓		
Соблюдение органолептические свойства приготовленной пищи		✓		
Соблюдение требований к карте технологической карте		✓		
Соблюдение точное взвешивание 10 порций		✓		
Соблюдение порции раздачи (мармиты) 1 блюдо		—		
Соблюдение порции раздачи (мармиты) 2 блюдо		—		
Соблюдение порции раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено использовать в алюминиевой посуде)		—		

Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		✓		
Наличие москитной сетки		✓		
<b>Итого</b>				

**В результате проверки установлено:**

Тушеблок и столовая соответствует всем сан нормам. Гигиена, посторонних запахов нет. У сотрудников опрятный вид, сан кабинки есть

**Подписи комиссии:**

Есеева С.Ж. директор КГУ Ом-25  
 Нескреба М.В. зам дир по ВР  
 Дарбай М.Т. председатель профкома  
 Ташимова С.Р. лаборант  
 Крив Н.В. председатель КС  
 Тлеуенова А.Р., Кекахова Д.В. Омарова Н.С. - родители.

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный (при организации питания организацией образования) ознакомлен \_\_\_\_\_ (под