

### АКТ мониторинга качества питания

Дата 07.11.2022

№ 17

Организация образования КГУ Ом №25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе: Селева С.Ж. директор КГУ Ом №25, Жескрина М.В.

зам дир. по ВР, Ярибай М.Т. председатель протокола, Ташшова С.Р. лаборант, Трис Н.В. председатель ТС, Плещанова А.Р., Кенялова О.В., Омарова Н.С., Милёхина Н.В. — горсовет.

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:**

Столовая соответствует всем требованиям.  
 Меню есть. Продукты все свежие.  
 Сертификаты есть. Гигиенизация замков  
 в пищеблоке нет.

**Подписи комиссии:**

Сохеева С.М. директор КДУОШ №25  
 Кескребя М.В. зам дир по в.р.  
 Дарибаи М.Т. представитель прокуратуры  
 Тимшилова С.Р. лаборант  
 Брив Н.В. представитель ТС  
 Тлеуленова Н.Р., Кекарова О.В., Омарова Н.С., Мамукина Н.В. - родители

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

## АКТ мониторинга качества питания

Дата 10.11.2022

№ 18

Организация образования КГУОСИБА5

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе: Сохеева С.М. директор КГУОСИБА5, Нескряба Н.В. зам. дир по В.Р., Дятлова М.Т. председатель профкома, Ташишева С.Р. лаборант, Трий Н.В. председатель ТКС, Таценова А.Р., Ненахова О.В., Омарова Н.С., Мухоморова Н.В. - родители

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                     |           | ✓             |                  |            |
| Соблюдение ежедневного меню   |           | ✓             |                  |            |
| Соблюдение графика работы столовой  |           | ✓             |                  |            |
| Соблюдение интервала между приемами пищи и режима питания по классам                            |           | ✓             |                  |            |
| Наличие утвержденного прайса на свободное меню  |           | ✓             |                  |            |
| Организация питьевого режима  |           | ✓             |                  |            |
| Качество готовой продукции  |           | ✓             |                  |            |
| Наличие контрольного блюда  |           | ✓             |                  |            |
| Санитарно-гигиенические свойства приготовленной продукции                                       |           | ✓             |                  |            |
| Соответствие технологической карте  |           | ✓             |                  |            |
| Контрольное взвешивание 10 порций   |           | ✓             |                  |            |
| Наличие раздачи (мармиты) 1 блюдо   |           | —             |                  |            |
| Наличие раздачи (мармиты) 2 блюдо   |           | —             |                  |            |
| Наличие раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено подавать в алюминиевой посуде)                     |           | —             |                  |            |

подпись  
ответственный  
(подпись)

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

**В результате проверки установлено:**

Нарушений никаких нет. Все в порядке. Чистота. Громогонных запахов нет. Меркантиль и персика в наличии. Товарное соседство соблюдено. Температурный режим соответствует.

**Подписи комиссии:**

Есолева С.Ж. директор ИТУ. *С.Ж.*  
 Нескребов М.В. зам. дир по В.Р. *М.В.*  
 Дарибай М.Г. председатель правления *Дарибай*  
 Ташимова С.Р. Мероприятия *С.Р.*  
 Грибов Н.В. председатель ТС. *Грибов*  
 Тимуреева А.Р., Кендеева Д.В., Омарова Н.С., Милославская Н.В. - *М.В.*

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный (при организации питания организацией образования) ознакомлен *С.Ж.* (по

### АКТ мониторинга качества питания

Дата 15.11.2022

№ 19

Организация образования КГУ „ОШ-25“

Поставщик услуги (при наличии) ИП „Шкарина“

Комиссия в составе: Есикова С.Т. директор КГУ „ОШ-25“, Нескребя М.В. зам. дир. по ВР, Дарбаев М.Т. председатель профкома, Тамми меорработник, Трещ Н.В. председатель П.С., Тлеуленова А.Р., Менакова О.В., Омарова Н.С., Милёженна Н.В. родители.

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                      |           | ✓             |                  |            |
| 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)                        |           | -             |                  |            |

кер.  
ответственный  
(под

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

**В результате проверки установлено:**

Столовая соответствует всем санитарным нормам. На складах чисто, посторонних запахов нет. Посуда в наличии, имеет маркировку. Гробиа блюд хранятся в холодильнике. Товарное соседство соответствует. Сертификатов на продукты имеются

**Подписи комиссии:**

Евсеева С. П. директор КТУ «ОШ» 25<sup>ч</sup> *Евсеева*  
 Нескреба М. В. зам. дир. по ВР. *Нескреба*  
 Доробай И. Г. зам. дир. по безопасности *Доробай*  
 Галимова С. Р. лаборант *Галимова*  
 Триб Н. В. председателю Л. С. *Триб*  
 Глеуценова А. Р. Кендракова О. В., Самарова Н. С. Мичкина Н. В. - родит.  
*Глеуценова* *Кендракова* *Самарова* *Мичкина*

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

### АКТ мониторинга качества питания

Дата 17.11.2022г.

№ 20

Организация образования ХТУ, ОШ №25

Поставщик услуги (при наличии) ИП "Шкадиша"

Комиссия в составе: Ескева С.Ж., директор ХТУ, ОШ №25, Нескребел М. зам. директ. по В.Р., Талимова С.Р. шеф-повар, Триваев Ш.В., председатель Д.С., Ненаева О.В., Мелекенов Ш.В. - родители

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

| Показатель  | Требуется | Соответствует | Не соответствует | Примечание |
|---|-----------|---------------|------------------|------------|
| Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям |           | ✓             |                  |            |
| Количество продуктов питания, условия их хранения, транспортировки, доставки, разгрузки         |           | ✓             |                  |            |
| Соблюдение ежедневного меню и сбалансированности меню   |           | ✓             |                  |            |
| Соблюдение графика работы столовой  |           | ✓             |                  |            |
| Соблюдение интервала между приемами пищи и режима 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)                       |           | ✗             |                  |            |

дети -  
родит  
ответственный  
(подп

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

**В результате проверки установлено:**

Столовая соответствует всем санитарным нормам. На складе нет, посторонних запахов и музметов нет. Посуда в наличии, имеет соответствующую маркировку. Тары для хранения в холостельнике. Товарные средства соответствуют. Сертификаты на продукты имеются.

**Подписи комиссии:**

Екеева Е.М. директор ФТУ. ОМ №25 *Екеева*  
 Нескребов М.В. зам. дирек. по ВР. *Нескребов*  
 Таммелева С.Р. лаборантка *Таммелева*  
 Ариб Н.В. председателю И.С. *Ариб*  
 Менахова О.В. *Менахова* Колесникова Н.В. - родители *Колесникова*

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



## АКТ мониторинга качества питания

Дата 23.11.2022

№ 21

Организация образования КГУ, ОШ № 25

Поставщик услуги (при наличии) ИП "Икарена"

Комиссия в составе: Ескеева С.Т. директор КГУ, ОШ № 25, Жескребя М.В. зам. директора по В.Р., Ташмалова С.Р. медработник, Трийб Н.А. председатель П.С., Тлеуленова А.Р., Менахова О.В., Омарова Н.А. родители, Дорйбай И.Т. председатель родительского комитета

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

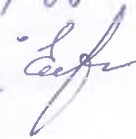
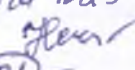

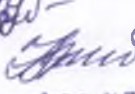

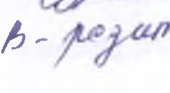
| Показатель  | Требуется | Соответствует | Не соответствует | Примечание |
|---|-----------|---------------|------------------|------------|
| Соблюдение санитарно-эпидемиологического законодательства о соответствии объекта санитарным требованиям |           | ✓             |                  |            |
| Соблюдение сроков хранения продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки           |           | ✓             |                  |            |
| Соблюдение соответствия ежедневного меню санитарно-гигиеническому меню                                  |           | ✓             |                  |            |
| Соблюдение графика работы столовой  |           | ✓             |                  |            |
| Соблюдение интервала между приемами пищи и режима питания по классам                                    |           | ✓             |                  |            |
| Соблюдение утвержденного прайса на свободное меню   |           | ✓             |                  |            |
| Соблюдение организации питьевого режима   |           | ✓             |                  |            |
| Соблюдение качества готовой продукции   |           | ✓             |                  |            |
| Соблюдение качества контрольного блюда  |           | ✓             |                  |            |
| Соблюдение органолептических свойств приготовленной продукции   |           | ✓             |                  |            |
| Соблюдение соответствия технологической карте   |           | ✓             |                  |            |
| Контрольное взвешивание 10 порций   |           | ✓             |                  |            |
| Температура раздачи (мармиты) 1 блюдо   |           | -             |                  |            |
| Температура раздачи (мармиты) 2 блюдо   |           | -             |                  |            |
| Температура 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:**

Столовая соответствует всем санитарным нормам. На складе нет, посторонних запахов и предметов нет. Посуда в наличии, имеет соответствующую маркировку. Тара для хранения в холодильнике. Товарное сырье соответствует. Сертификаты на продукты имеются.

**Подписи комиссии:**

Бекетов Е.М. директор ФТУ. ОШ №25   
 Гаскрина М.В. зам. дирек. по ВР.   
 Таммова С.Р. лаборант   
 Ариб Н.В. председатель И.С.   
 Менахова О.В.  Колесникова Н.В. - родители 

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

### АКТ мониторинга качества питания

Дата 23.11.2022

№ 21

Организация образования КГУ, ОШ № 25<sup>ч</sup>

Поставщик услуги (при наличии) ИП «Икарена»

Комиссия в составе: Ескеева С.Ж директор КГУ, ОШ № 25<sup>ч</sup>, Нескребя М.В зам. директора по В.Р., Ташилова С.Р. лаборант, Трив Н., председатель П.С., Тлеуленова А.Р., Ненахова О.В., Омарова Н. родители, Дорбаев М.Т. председатель родительского комитета

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                     |           | ✓             |                  |            |
| Соблюдение ежедневного меню альтернативному меню  |           | ✓             |                  |            |
| Соблюдение графика работы столовой  |           | ✓             |                  |            |
| Соблюдение интервала между приемами пищи и режима питания по классам                            |           | ✓             |                  |            |
| Наличие утвержденного прайса на свободное меню  |           | ✓             |                  |            |
| Соблюдение питьевого режима   |           | ✓             |                  |            |
| Качество готовой продукции  |           | ✓             |                  |            |
| Контроль контрольного блюда   |           | ✓             |                  |            |
| Санитарно-гигиенические свойства приготовленной продукции                                       |           | ✓             |                  |            |
| Соблюдение технологической карте  |           | ✓             |                  |            |
| Контроль взвешивание 10 порций  |           | ✓             |                  |            |
| Контроль тары (мармиты) 1 блюдо   |           | -             |                  |            |
| Контроль тары (мармиты) 2 блюдо   |           | -             |                  |            |
| Контроль тары (мармиты) 3 блюдо (запрещено использовать алюминевую посуду)                      |           | -             |                  |            |

венный  
(подп

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

**В результате проверки установлено:**

В столовой всё соответствует нормам. Чисто. Ухранение продуктов соблюдено. Посторонних запахов нет. Сертификаты есть. Меню соответствует. Температурный режим соблюдается.

**Подписи комиссии:**

Есеева С. М. *Сиф*  
 Нескребя М. В. *Недес*  
 Ташимова С. Р. *Таш*  
 Дарибай М. Т. *Дари*  
 Приб Н. В. *Приб*  
 Кенарова О. В. *Кен*

Тлеуленова Д. Р. *Тлеу*  
 Омарова Н. С. *Омар*

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответстве  
 (при организации питания организацией образования) ознакомлен *✓*

### АКТ мониторинга качества питания

Дата 25.11.2022

№ 22

Организация образования КГУ, Омч 25<sup>ч</sup>

Поставщик услуги (при наличии) ИТ, шадина

Комиссия в составе: Есента, С.Ж директор КГУ, Омч 25, Кескелба И

зам. директора по ВР, Галимова С.Р. медработник, Крив И.В. председатель И.С., Тмулмова А.В., Кенякоче О.В., Омарова И.С. родители, Дарбай М.Т председатель проор школы

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                     |           | ✓             |                  |            |
| Существование ежедневного меню и альтернативному меню   |           | ✓             |                  |            |
| Соблюдение графика работы столовой  |           | ✓             |                  |            |
| Соблюдение интервала между приемами пищи и питания по классам                                   |           | ✓             |                  |            |
| Наличие утвержденного прайса на свободное меню  |           | ✓             |                  |            |
| Соблюдение питьевого режима   |           | ✓             |                  |            |
| Качество готовой продукции  |           | ✓             |                  |            |
| Наличие контрольного блюда  |           | ✓             |                  |            |
| Санитарно-гигиенические свойства приготовленной продукции                                       |           | ✓             |                  |            |
| Соблюдение технологической карте  |           | ✓             |                  |            |
| Регулярное взвешивание 10 порций  |           | ✓             |                  |            |
| Использование (мармиты) 1 блюдо   |           | -             |                  |            |
| Использование (мармиты) 2 блюдо   |           | -             |                  |            |
| Использование (мармиты) 3 блюдо (запрещено использовать в алюминиевой посуде)                   |           | -             |                  |            |




|  |  |    |  |  |
|--|--|----|--|--|
| Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения. |  | V  |  |  |
| Наличие москитной сетки  |  | V= |  |  |
| <b>Итого</b>   |  |    |  |  |


**В результате проверки установлено:**

В столовой всё соответствует нормам, чисто хранение продуктов соблюдено. Гостевых знаков нет. Сертификата есь меню соответствует. Температурной сетки соблюдается

**Подписи комиссии:**

Есметов С. К.   
 Нескромов М. В.   
 Заминтова С. Р.   
 Озрибай М. Т.   
 Гурiev И. В. 

Исмаилов Д. В.   
 Тулепова Д. Р.   
 Омарова И. С. 

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

### АКТ мониторинга качества питания

Дата 28.11.2022.

№ 23

Организация образования КТУ Ом 525

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе: Сохеева С.Н. директор КТУ Ом 525, Нелкхеба М.

Зам дир. по В.Р, Томилова С.Р. лаборант, Фаридий М.Т. председатель продкома, Трий Н.В. председатель П.С. Нелкхеба О.В., Мелуекова О.Р., Омарова Н.С. - родители.

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:**

Столовая соответствует всем сан нормам.  
 Все продукты свежие. Сертификаты есть. Грады  
 ежедневные есть. Хранение продуктов соблюдены  
 фронтонных занавес нет.

**Подписи комиссии:**

Евкеева С. М. директор КТУОИ ВЗС  
 Нескредба М. В. зам. дир по В. Р. Семт  
 Азидов М. Т. представитель прокуратуры  
 Галимова С. Р. медработник  
 Грид Н. В. представитель ФС  
 Менахова О. В. Тлеуленова А. Р., Омарова Н. С.

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