

АКТ мониторинга качества питания

Дата 09.01.2023

№ 53

Организация образования КТУОИ №25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе: директор КТУОИ №25 Сохоев С.М., Дарбаев М.И.

председатель профкома, Таммилова С.Р. лаборант-химик, Нескредба М.В. зав. по В-Р, Зрид Н.В. председатель Т.С.

Ненахова О.В., Тлеуленов А.Р., Дуанова 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) | | - | | |

| | | | | |
|--|--|-----|--|--|
| Состояние разносов (запрещено использование влажных) | | + | | |
| Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх) | | + | | |
| Витаминоизация блюда | | + | | |
| 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 св

Исправность св

Наличие на пр

системных

Наличие усло

и изделие для

Наличие моющ

Условия хран

используются в зак

Соблюдение

Наличие серт

Наличие ёмк

Маркировка

Обработка с

обрабатыва

Соблюдени

- сбора «гр

мытья и об

- хранения

Наличие гр

Хранение

полтоварн

Соблюден

| | | | | |
|---|--|---|--|--|
| Исправность систем отопления | | + | | |
| Исправность систем освещения | | + | | |
| Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, осушителей с влаго-защитным исполнением | | + | | |
| Наличие условий для мытья и обработки столовой посуды 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, гидрометра 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 | | нет | | |

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 запрещенных блюд и продуктов | | нет | | |
| Условия и правильность хранения суточных проб | | + | | |

Мясной цех

| | | | | |
|---|--|-----|--|--|
| Маркировка оборудования и инвентаря | | + | | |
| Санитарное состояние | | + | | |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | нет | | |

Овощной цех

| | | | | |
|---|--|-----|--|--|
| Маркировка оборудования и инвентаря | | + | | |
| Санитарное состояние | | + | | |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | Нет | | |

Кухонный цех

| | | | | |
|---|--|---|--|--|
| Маркировка оборудования и инвентаря | | + | | |
| Санитарное состояние | | + | | |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | + | | |

Хлебный цех

отсутствует

| | | | | |
|---|--------------|--|--|--|
| Маркировка оборудования и инвентаря | X | | | |
| Наличие 1% раствора уксуса для обработки лоток для хранения хлеба | | | | |
| Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба | | | | |
| Санитарное состояние | | | | |
| Наличие запрещенных продуктов | | | | |

Варочный цех

| | | | | |
|--|--|-----|--|--|
| Маркировка оборудования и инвентаря | | + | | |
| Правильность и состояние электрооборудования | | + | | |
| Наличие заземления, наличие резиновых ковриков | | + | | |
| Состояние механической вентиляции (шляжки) | | + | | |
| Санитарное состояние | | + | | |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | Нет | | |
| 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 | г > .»з< | + | | |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | нет | | |
| Документы | | | | |
| 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 | | + | | |

| | | | | |
|--|--|---------|-------|--|
| Секционный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов | | + | | |
| Журнал «С-витаминизации» | | + | | |
| Журнал органолептической оценки качества вод 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 | | Санузел | чисто | |
| 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:

Столовая соответствует всем канонам. Общественный туалет, сухо, посторонних запах не имеет. На складе тоже сухо, запах не имеет. Всё хранится как положено, товарное соседство соблюдено. Рабочие поверхности чистят, ничего лишнего.

Подписи комиссии:

Директор КГУОИДЗС Соколов С.И. *С.И. Соколов*
 Неокреда М.В. председатель В.Р. зам. дир. *М.В. Неокреда*
 Ядрбай М.Т. председатель профкома *М.Т. Ядрбай*
 Таммилова С.Р. медработник *С.Р. Таммилова*
 Яриб Н.В. председатель ПС *Н.В. Яриб*
 Кенжаева О.В. *О.В. Кенжаева* Тлеуленова А.Р. *А.Р. Тлеуленова* Шарова Н.С. *Н.С. Шарова* - родители

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

АКТ мониторинга качества питания

Дата 13.01.2023

№ 34

Организация образования АТУОШ №25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе: директор АТУОШ №25 Сохеева С.Н., Кедрова М.И. зам. дир по В.Р., Арипов М.Т. председатель профкома, Таширова С.Р. лаборант-химик, Трещ Н.В. председатель ИС, Кеняхова О.В., Тимуренов И.Р., Самарова 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 | | + | | |
| Соблюдение ежедневного меню и сбалансированному меню | | + | | |
| Соблюдение графика работы столовой | | + | | |
| Соблюдение интервала между приемами пищи и режима питания по классам | | + | | |
| Наличие утвержденного прайса на свободное меню | | + | | |
| Соблюдение питьевого режима | | + | | |
| Соблюдение сроков годности готовой продукции | | + | | |
| Соблюдение рецептурного контрольного блюда | | + | | |
| Соблюдение санитарно-гигиенических свойств приготовленной продукции | | + | | |
| Соблюдение соответствия технологической карте | | + | | |
| Соблюдение нормативное взвешивание 10 порций | | + | | |
| Соблюдение выдачи (мармиты) 1 блюдо | | - | | |
| Соблюдение выдачи (мармиты) 2 блюдо | | - | | |
| Соблюдение выдачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено использовать в алюминиевой посуде) | | - | | |

об
 ем.
 амбо

 ответственный

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

В результате проверки установлено:

Всё соответствует всем нормам. Продукты все свежие, сертификаты имеются, меню есть.

Подписи комиссии:

Есеева С. И. директор ТУСУ №25
 Кембрида М. В. зам дир по В. Р.
 Дарибаев М. Т. председатель профкома
 Толмачева С. Р. медработник
 Ариба Н. В. председатель Т. С.
 Немаханов О. В. Акт Тлеуленов А. Р. Акт Амаров Н. С.
 Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответствен
 (при организации питания организацией образования) ознакомлен

АКТ мониторинга качества питания

Дата 17.01.2023

№ 35

Организация образования КГУ, Ом. 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе: директор КГУ, Ом. 25 Есеева С.Т., председат
процессора Дорисбай М.Т., мер работник Ташилова С.Т.
Андреева Ш.К. зам дир. по ВР, Триб Н.В. председатель
Кенахова О.В., Тлеуепова А.Р., Омарова Н.С. - родители.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

| Показатель | Требуется | Соответствует | Не соответствует | Примечание |
|--|-----------|---------------|------------------|------------|
| Санитарно-эпидемиологическое состояние объекта соответствием требованиям | | + | | |
| Качество продуктов питания, условия их хранения, 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 | | + | | |
| Состояние готовой продукции | | + | | |
| Состояние контрольного блюда | | + | | |
| Органолептические свойства приготовленной продукции | | + | | |
| Соблюдение технологической карте | | + | | |
| Контрольное взвешивание 10 порций | | + | | |
| Раздачи (мармиты) 1 блюдо | | + | | |
| Раздачи (мармиты) 2 блюдо | | - | | |
| Раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено хранить в алюминиевой посуде) | | - | | |





Исполнитель
ответствен
[подпись]

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

В результате проверки установлено:

на данный момент столовая соответствует всем санитарным нормам. На складах посторонних запахов нет, место. У хранение овощей как положено, соблюдение соблюдено. Меню вывешено. Запрещенных продуктов не выявлено.

Подписи комиссии:

Директор КГУ "ОШ № 5" Есеева С. М. 
 зам. дир. по ВР Андрилова И. К. 
 председ. профшколы Дарибай М. Т.
 медработник Ташмиева Г. Р. 
 председ. ПС. Трим Н. В. 

Кепахова О. В.  Глеуленова А. Р. Тимов Омарова Н. С. 

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

АКТ мониторинга качества питания

Дата 19.01.2023

№ 36

Организация образования КГУ ДШ-25

Поставщик услуги (при наличии) ИП "Икариня"

Комиссия в составе: Ескева С.Т. директор ДШ-25, Аюмурова Ш.К. - зам дир по ВР, Таимилова С.Р. лаборант, Приб Н.В. преподаватель ПС, Кенарова О.В., Тлеуленова А.Р., Аюмурова Н.С. родители.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

ответ
дик
меню
поде-

ответствен
под




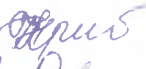

| Показатель | Требуется | Соответствует | Не соответствует | Примечание |
|---|-----------|---------------|------------------|------------|
| санитарно-эпидемиологического о соответствии объекта с требованиями | | ✓ | | |
| продуктов питания, условия их перевозки, доставки, разгрузки | | ✓ | | |
| ежедневного меню | | ✓ | | |
| графика работы столовой | | ✓ | | |
| интервала между приемами пищи и питания по классам | | ✓ | | |
| утвержденного прайса на свободное меню | | ✓ | | |
| питьевого режима | | ✓ | | |
| готовой продукции | | ✓ | | |
| контрольного блюда | | ✓ | | |
| органолептические свойства приготовленной продукции | | ✓ | | |
| соответствие технологической карте | | ✓ | | |
| взвешивание 10 порций | | ✓ | | |
| мармиты) 1 блюдо | | — | | |
| мармиты) 2 блюдо | | — | | |
| мармиты) 3 блюдо (запрещено в алюминиевой посуде) | | — | | |



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

В результате проверки установлено:

В столовой все соответствует нормам. Чисто. Хранение продуктов соблюдено. Сертификаты на продукты имеются. Меню соответствует. Посторонних запахов нет. Температурный режим соблюдается.

Подписи комиссии:

Есеева С. М. 
 Андиярова Ш. К. 
 Ташшова С. Р. 
 Дордобай М. Т.
 Туриб Н. В. 
 Менахова О. В. 

Тлеушинова А. Р. 
 Омарова Н. С. 

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

АКТ мониторинга качества питания

Дата 25.09.2023

№ 37

Организация образования КГУ ДШ-25

Поставщик услуги (при наличии) ИП Ишкариня

Комиссия в составе: Ескеева С.Т. директор ДШ-25, Алдиярова Ц. зам дир по ВР, Ташилова С.Р. медработник, Криво Н.В. председатель П.С., Жорисай М.Т. председатель профкома, Кекайбаева Д.В., Тлеуленова А.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 | | ✓ | | |
| Количество продуктов питания, условия их хранения, перевозки, доставки, разгрузки | | ✓ | | |
| Наличие ежедневного меню | | ✓ | | |
| Наличие утвержденного меню | | ✓ | | |
| Соблюдение графика работы столовой | | ✓ | | |
| Соблюдение интервала между приемами пищи и режима питания по классам | | ✓ | | |
| Наличие утвержденного прайса на свободное меню | | ✓ | | |
| Соблюдение питьевого режима | | ✓ | | |
| Наличие готовой продукции | | ✓ | | |
| Наличие контрольного блюда | | ✓ | | |
| Соблюдение органолептические свойства приготовленной продукции | | ✓ | | |
| Соблюдение 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) | | — | | |



ответствен


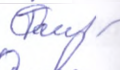

| | | | | |
|--|--|---|--|--|
| Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения. | | ✓ | | |
| Наличие москитной сетки | | ✓ | | |
| Итого | | | | |

В результате проверки установлено:

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

Подписи комиссии:

Ескеева С.Т. 
 Аедиярова Ш.К.
 Ташмалова С.Р. 
 Дарибай М.Т.
 Приб Н.В. Приб

Немахова О.В. 
 Тлеуленова А.Р. 
 Омарова М.С. 

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