

## АКТ мониторинга качества питания

Дата 27.01.25г.

№ \_\_\_\_\_

Организация образования КТУ Омск ДАБ

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе: Секеева С. И. директор КТУ Омск ДАБ, Лушурова Ш. К.Зам дир по ВР, Талимова С. Р. менеджер, Тривб Н. В. председатель ТС, Ярибаев М. Т. председатель продкома, Менапова О. В., Мешенинов А. 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		✓		
Соответствие ежедневного меню перспективному 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		✓		
Технологические свойства приготовленной продукции		✓		
Соответствие технологической карте		✓		
Контрольное взвешивание 10 порций		✓		
Раздача (мармиты) 1 блюдо		—		
Раздачи (мармиты) 2 блюдо		—		
Раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено раздать в алюминиевой посуде)		—		

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

**В результате проверки установлено:**

Все соответствует санитарным нормам.  
 Тарелки етеркевские есть. Сертификаты  
 на продукцию имеются. Было несколько  
 битых тарелок!

**Подписи комиссии:**

Ескаева С.М. *СМ*  
 Алпарова Ш.К. *ШК*  
 Талимова С.Р. *СР*  
 Дзрибей М.Т. *МТ*  
 Гирей Н.В. *НВ*

Кенжаева О.В. *ОВ*  
 Амарова Н.С. *НС*  
 Тлеуенова Н.Р. *НР*

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

## АКТ мониторинга качества питания

Дата 01.02.23г.

№ \_\_\_\_\_

Организация образования КГУОИ 625

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе: Селева С.М. директор КГУОИ 625, Лукичева И.И. зам дир по ВР, Талшилова С.Р. преподаватель, Арибаев М.В. преподаватель физкультуры, Троиц Н.В. преподаватель ИС, Кенарова О.В., Самарова Н.С., Тасиенкова А.Р. 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		✓		
Порции раздачи (мармиты) 1 блюдо		—		
Порции раздачи (мармиты) 2 блюдо		—		
Порции раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено класть 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.  
 Посуду завели в достаточном количестве.  
 Инварное покрытие сохранено. Фитиновой сетки  
 сохранен. Внешний вид у переканала  
 опрятный, мер. книжки есть.

**Подписи комиссии:**

Соколова С. М. *[подпись]*  
 Миршарова И. К. *[подпись]*  
 Дарибаев М. Г. *[подпись]*  
 Талимова С. Р. *[подпись]*  
 Тривб Н. В. *[подпись]*

Кенжакова О. К. *[подпись]*  
 Тлеуанова А. Р. *[подпись]*  
 Самарова И. С. *[подпись]*

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

### АКТ мониторинга качества питания

Дата 03.02.23г

№ \_\_\_\_\_

Организация образования КТУОШ №25

Поставщик услуги (при наличии) \_\_\_\_\_

Комиссия в составе: Соснова С.ИС - директор КТУОШ №25, Александр  
защаров по В.Р., Жамникова С.Р. шеф-повар, Ядринская  
председатель протокола, Яриш Н.В. председатель И  
Кеняхова О.В., Плещенкова А.Р., Самарова Н.С. - юрист

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		✓		
Порция раздачи (мармиты) 1 блюдо		—		
Порция раздачи (мармиты) 2 блюдо		—		
Порция раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено использовать в алюминиевой посуде)		—		

ответственный  
(подпись)

Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		✓		
Наличие москитной сетки		✓	02	
<b>Итого</b>				

**В результате проверки установлено:**

*Всё соответствует всем сан. нормам  
Сертификата на всю продукцию с/от.  
Всё светит. Меню соответствует.*

**Подписи комиссии:**

*Есеева С. М.  
Алферова И. К.  
Томилова С. Р.  
Амбан М. Т.  
Гриб. Н. Б.*

*Кинаева О. В.  
Тлеуленова А. Р.  
Амарова В. С.*

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



### АКТ мониторинга качества питания

Дата 07.02.23г.

№ \_\_\_\_\_

Организация образования КГУ им ГДБ

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе: Соснова С.М. директор КГУ им ГДБ, Миряков  
замдир по ВР, Толшнова С.Р. лаборантка, Ярибай М.  
президент профкома, Брис Н.В. президент Т.С.  
Кананова О.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		✓		
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)		-		

венный  
(подп

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

**В результате проверки установлено:**

В столовой чисто, на складах чисто, вестфалинских заготовок нет. Меню есть, сертификаты соответствуют. Ценники имеются. Миталевский фронтанчик работает.

**Подписи комиссии:**

Евсеева С. М.

Алишерова И. К.

Тамиллова С. Р.

Фаридов Н. Т.

Жуков Н. В.

Кенятова О. В.

Тлеуленова А. Р.

Амарова Н. С.

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



## АКТ мониторинга качества питания

Дата 08.02.23г.

№ \_\_\_\_\_

Организация образования КГУОиНБЗ

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе: Сокава С.М. директор КГУОиНБЗ, Аллаева  
замдир по В.Р, Талимова С.Р. лаборант, Даридай М.  
препарател, программист, Зриб Н.В. препарател ТС  
Кенарова О.В, Тлеуленова А.Р, Амарова Н.С. юристе.

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)		✓		






ответственный  
(подпись)




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

**В результате проверки установлено:**

Столовая соответствует всем сан. нормам.  
 Внешний вид сотрудников опрятный.  
 Тростниковых прорезков в наличии нет.

**Подписи комиссии:**

Сокеева С.М.   
 Мерцарова И.К.   
 Заминова С.Р.   
 Дрибава М.Т.   
 Брис Н.В. 

Кенякова О.В.   
 Тимуренкова А.Р.   
 Амарова Н.С. 

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

## АКТ мониторинга качества питания

Дата 14.02.23.

№ \_\_\_\_\_

Организация образования К.Училиш

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе: Солева С.М. директор К.Училиш, Алма  
Закирп. по В.Р, Ташимова С.Р. лаборант, Дари  
президент прайса, Трий Н.В. президент  
Кенжаба О.В, Тлеуленова А.Р, Омарова Н.С. - проф

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечания
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		✓		
Порция раздачи (мармиты) 1 блюдо		—		
Порция раздачи (мармиты) 2 блюдо		—		
Порция раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено класть в алюминиевой посуде)		—		

Ответственный (подпись)



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

**В результате проверки установлено:**

Столовая соответствует всем нормам.  
Сертификаты имеются. Тосюра в достаточном количестве имеется.

**Подписи комиссии:**

Сокеева С.М.  
Алферова И.К.  
Тамширова С.Р.  
Азридан М.Т.  
Гриш Н.В.

Кенарова Д.В.  
Тлеужиева А.Р.  
Амарова Н.С.

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

### АКТ мониторинга качества питания

Дата 16.02.23?

№ \_\_\_\_\_

Организация образования КГУОИ №25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе: Сокава С.Н. директор КГУОИ №25, Мухоморова  
Залица по ВР, Заманова С.Р. заместитель, Валиева  
председатель протокола, Бибис Н.В. председатель Ш  
Неналова О.В., Тлеуленова А.Р., Амарова Н.С. - юрист

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)		—		

\_\_\_\_\_твенный  
(подп

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

**В результате проверки установлено:**

*Столовая соответствует всем сан нормам.  
 Меню есть. Ежедневные пробы есть. Тесуда в  
 комнате есть. Посторонних записок нет.*

**Подписи комиссии:**

*Есеева С. П.  
 Алпарова Ш. К.  
 Талимова С. Р.  
 Дурданов М. Г.  
 Гринь Н. В.*

*Кенялова О. В.  
 Тлеуменова Л. Р.  
 Омарова Н. С.*

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



## АКТ мониторинга качества питания

Дата 20.02.2023.

№ \_\_\_\_\_

Организация образования КТУСШ №25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе: Севаева С. И. - директор КТУСШ №25, Андриева В. И. - зам. дир. по ВР, Талимова С. Р. - лаборант, Азизбаев М. Т. - преподаватель, Трийб Н. В. - председатель ИС, Кенжаева О. В., Тлеуменова А. Р., Амарова 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)		-		

Ответственный  
(подпись)

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

**В результате проверки установлено:**

Столовая соответствует всем санитарным нормам. Чисто, посторонних запахов нет. Любая еда всегда обжарена

**Подписи комиссии:**

Сокеева С.Ж.  
 Алферова М.К.  
 Ташшова С.Р.  
 Дарбаева М.Б.  
 Турсун Н.В.

Кенжанова Д.В.  
 Тлеуменова 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 22.02.2025.

№ \_\_\_\_\_

Организация образования КГУОШ №25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе: Скелва С.Н. - директор КГУОШ №25, Андрико В.В. - замдир по В.Р., Тамминова С.Р. - медработник, Дзрибадзе Г.С. - предпрофшкола, Триб Н.В. - председатель ПС, Келашва О.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		+		
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)		-		

Ответственные (подпись)



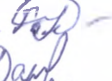







Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		
Наличие москитной сетки		+		
<b>Итого</b>				

**В результате проверки установлено:**

Всё соответствует. Запас порошка в достаточном количестве. Сертификаты на продукты соответствуют.

**Подписи комиссии:**

Есеева С.Ж.   
 Алмушарова Г.К.   
 Талишова С.Р.   
 Дурбан М.Г.   
 Грин Н.В. 

Кенялова Д.В.   
 Тусуленов А.Р.   
 Амарова Н.С. 

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

### АКТ мониторинга качества питания

Дата 27.02.2023.

№ \_\_\_\_\_

Организация образования КГУОИИДБ.

Поставщик услуги (при наличии) \_\_\_\_\_

Комиссия в составе: Смирнова С.М. директор КГУОИИДБ, Андрилова

зам. дир по ВР, Толмачева С.Р. лаборант, Дзидович  
пред. фракции, Гринь Н.В. председатель ИС,  
Климова О.В., Тевченкова А.Ф., 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		+		
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)		-		

ответственный за  
(подпись)

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

**В результате проверки установлено:**

Столовая соответствует всем сан. нормам.  
 Тушковой фронтоник работает. Меню соответ-  
 ствует. Ценники имеются. Гробо естественное  
 есть. Все светом

**Подписи комиссии:**

Есеева С.М.	Кенярова О.В.
Алишеров М.К.	Тлеуленова А.Р.
Тимитова С.Р.	Амарова Н.С.
Азрибаш М.Г.	
Триш Н.В.	

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