

АКТ мониторинга качества питания

Дата 01.03.2023

Организация образования КТГУ Омск 425

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе: Башева С. И. директор КТГУ Омск 425, Зининарова И. К. зам директора по ВР Гаммалева С. Р. лаборант Озрибаев И. Т. преподаватель Арсип Н. В. председатель п.с. Калыхова Д. В. Толмачева А. Р., Смарнова Н. С. родители

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
санитарно-эпидемиологического о соответствии объекта этим требованиям		+		
продуктов питания, условия их доставки, 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		+		
оптические свойства приготовленной пищи		+		
соответствие технологической карте		+		
массовое взвешивание 10 порций		+		
раздачи (мармиты) 1 блюдо		-		
раздачи (мармиты) 2 блюдо		-		
раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено есть в алюминиевой посуде)		-		

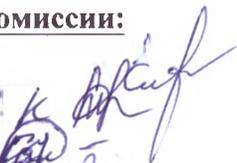
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		
Наличие москитной сетки		+		
Итого				

В результате проверки установлено:

Столовая соответствует сан нормам. Питьевая вода чистая и работает, меню соответствует. Ценники и меню соответствуют. Все соответствует.

Подписи комиссии:

Скляева С.М.
 Аидиярова М. К.
 Галимова С. Р.
 Дзрибаев М. Т.
 Приб Н. В.



Некахова О. В.
 Тулеменова А. Р.
 Шарова Н. Л.

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

АКТ мониторинга качества питания

03 2023

Организация образования КГМУ Омск №15

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе: Семикова С.М. директор КГМУ Омск №15, Александрова И.А. директор по ВР, Галимова С.Р. лаборант, Взрибацкий И.Т. проректор школы, Криб Н.В. преподаватель ПР, Минарова В.В. Тимусикова А.Р. Омарова Н.С. родители

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Санитарно-эпидемиологическое состояние объекта по требованиям		+		
Условия хранения, доставки, разгрузки продуктов питания, условия их хранения		+		
Составление ежедневного меню по утвержденному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и питания по классам		+		
Соблюдение утвержденного прайса на свободное меню		+		
Соблюдение питьевого режима		+		
Срок годности готовой продукции		+		
Соблюдение контрольного блюда		+		
Соблюдение органолептических свойств приготовленной продукции		+		
Соблюдение соответствия 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)		-		

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

В результате проверки установлено:

Всего проверено все соответствует сан. нормам. Система сливочных суточных проб и выемки. Качество продуктов соответствует.

Подписи комиссии:

*Семенова С. И.
Андреева М. И.
Галимова С. Р.
Дзрибаш М. Г.
Криб И. В.*

*Менделеева О. В.
Тихонова А. Р.
Омарова Н. С.*

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

Налич
заключе
действию
Качес
трансп
Соотве
перспе
Соблк
Соб.
граф
Нал
Орга
Кач
Нал
О
п
с

АКТ мониторинга качества питания

Дата 09.03.2025

Организация образования КГЧУОШ № 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе: Селива С.М. директор КГЧУОШ № 25, Андричова И.И. зам директора ИОВР, Галимова С.Р. лаборант пищевого блока, Дурбанов Т.А. пред. проф. школы, Чибикова И.В. Председатель ПС, Мухоморова О.В., Тимченко А.Р., Ананьева И.С. - родители

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Санитарно-эпидемиологическое состояние объекта по требованиям		+		
Состояние продуктов питания, условия их хранения, доставки, разгрузки		+		
Состояние ежедневного меню по утвержденному меню		+		
Состояние графика работы столовой		+		
Состояние интервала между приемами пищи и питания по классам		+		
Состояние утвержденного прайса на свободное меню		+		
Состояние питьевого режима		+		
Состояние готовой продукции		+		
Состояние контрольного блюда		+		
Состояние лептископические свойства приготовленной продукции		+		
Состояние соответствия технологической карте		+		
Состояние контрольное взвешивание 10 порций		+		
Состояние раздачи (мармиты) 1 блюдо		-		
Состояние раздачи (мармиты) 2 блюдо		+		
Состояние раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено хранить в алюминиевой посуде)		-		

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

В результате проверки установлено:

В столовой все соответствует санитарным нормам. Меню имеется. Муфта и донная. Вид открытого, с медквасом суточным предв- все свежее.

Подписи комиссии:

*Сенцова С. И.
Андреева И. К.
Галимова С. Р.
Дзрибай И. Т.
Криб И. В.*

[Handwritten signatures]

*Климова О. В.
Тюшина И. Р.
Омарова И. С.*

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

АКТ мониторинга качества питания

Дата 16.03.2023

№ _____

Организация образования КТУОШ - 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе: Скрябин С. М. - директор КТУОШ - 25, АгавертС. Л. - замдир. по В.Р., Таммилова С.Р. - медработник, ДарибаевИ.Б. - предприниматель, Терещ Н.В. - председатель ТС,Скрябин С.М., Тлеушев А.Р., Омаров К.С. - родители

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
санитарно-эпидемиологического о соответствии объекта требованиям		+		
продуктов питания, условия их хранения, доставки, разгрузки		+		
составление 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		+		
составление технологической карте		+		
регулярное взвешивание 10 порций		+		
тарелки (мармиты) 1 блюдо		-		
тарелки (мармиты) 2 блюдо		-		
тарелки (мармиты) 3 блюдо (запрещено использовать алюминиевую посуду)		-		

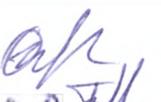
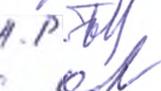
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		
Наличие москитной сетки		+		
Итого				

В результате проверки установлено:

Все соответствует. Запас посуды в достаточном количестве. Сертификаты на продукты соответствуют.

Подписи комиссии:

Ескаева С. М. 
 Алдиярова Ш. К. 
 Темминова С. Р. 
 Зорина И. Г. 
 Зуб Н. В. 

Кенжикова О. В. 
 Гумелева А. Р. 
 Омарова И. С. 

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

АКТ мониторинга качества питания

Дата 27.03.2023

№ _____

Организация образования КГУ «ОШ 25»

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе: С.Ж. Есмаев директор школы, Ш.К. Муромова зам по ВР,

П. Галимов медработник, Ш.Ш. Дерибай предс. проф. шк., Ш.В. Триб предс. ПС,
В. Кенжаев, А.В. Тлеушев, А.С. Амаров - родители.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Соблюдение санитарно-эпидемиологического назначения о соответствии объекта существующим требованиям		+		
Количество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соблюдение ежедневного меню соответствующему меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и режима питания по классам		+		
Соблюдение утвержденного прайса на свободное меню		+		
Организация питьевого режима		+		
Количество готовой продукции		+		
Соблюдение 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 класть в алюминиевой посуде)		-		

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

В результате проверки установлено: *Все соответствует, запас посуды в достаточном количестве. Сертификаты на продукты питания соответствуют.*

Подписи комиссии:

С. М. Екеева
Ш. К. Акумерова
М. М. Дарибай
С. Р. Камшева
Н. В. Триб

О. В. Ненахова
А. Р. Плещенова
Н. С. Амарова

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

АКТ мониторинга качества питания

№ 31.03.2023

№ ОГБОУ ДПО «ОИИ - 25»

Организация образования (при наличии)

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе: Семёва С.И. директор школы, Андрицкова И.К. мед. работница, Дзрибай И.Т. председатель проф. инт. ком. П.С. Кисахова О.В., Тимусова А.Р., Амарова К.С. - родители

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечания
санитарно-эпидемиологического о соответствии объекта требованиям		+		
продуктов питания, условия их хранения, 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		+		
гигиенические свойства приготовленной продукции		+		
соответствие технологической карте		+		
контрольное взвешивание 10 порций		+		
раздачи (мармиты) 1 блюдо		-		
раздачи (мармиты) 2 блюдо		-		
раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено использовать в алюминиевой посуде)		-		

исполнитель,
И.С. Сергеев

и/или ответственный
комлен

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

В результате проверки установлено:

Вело-саб-ветслужба кормит. Внешний вид окрестностей: туалетные комнаты благоустроены, мусор зачищено. Санитарные правила соблюдаются. Правила хранения продуктов соблюдены

Подписи комиссии:

Евксва С. И.

Алиджарова З. К.

Дзрибай М. Т.

Гамшова С. Р.

Приб Н. В.

Нечихова О. В.

Глизишова А. Р.

Омарова Н. С.

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