

АКТ мониторинга качества питания

Дата 04.04.2023

№ _____
 Организация образования МГУ.ОЦУ №25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе: директор С.М. Белева, зам по ВР Ш.Н. Ахмедов, зам по С.Р. Ибрагим, М.М. Дурбанов, зам по И.В. Ахмедов, зам по И.С. Ахмедов, зам по И.С. Ахмедов

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
санитарно-эпидемиологического о соответствии объекта требованиям		+		
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		+		
микробные свойства приготовленной продукции		+		
наличие технологической карте		+		
контрольное взвешивание 10 порций		+		
раздачи (мармиты) 1 блюдо		-		
раздачи (мармиты) 2 блюдо		-		
раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено хранить в алюминиевой посуде)		-		

всего про-
соблю-

и ответственн
Н

Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминизация 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		+		

систем отопления		+		
систем освещения		+		
на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, щитов с влаго-защитным исполнением		+		
условий для мытья и обработки столовой посуды для кухонной посуды		+		
моющих средств		+		
хранения и маркировка моющих средств (в закрытой посуде)		+		
сроков хранения моющих средств		+		
сертификатов на моющие средства		+		
емкости для сбора пищевых отходов		+		
маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		
обработки 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, стеллажах, в ящиках		+		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие		+		

	Наличие систем отопления		+	
	Наличие систем освещения		+	
	Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, выключателей с влаго-защитным исполнением		+	
	Наличие условий для мытья и обработки столовой посуды для кухонной посуды		+	
	Наличие моющих средств		+	
	Наличие хранения и маркировка моющих средств (только в закрытой посуде)		+	
	Соблюдение сроков хранения моющих средств		+	
	Наличие сертификатов на моющие средства		+	
	Наличие емкости 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

	Наличие сыпучих продуктов на поддонах, паллетарниках, 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		нет		

Мясной цех

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

Овощной цех

наличие оборудования и инвентаря		+		
техническое состояние		+		
наличие приготовления, реализации и использование запрещенных блюд и напитков		нет		

Хлебный цех				
наличие оборудования и инвентаря		+		
техническое состояние		+		
наличие приготовления, реализации и использование запрещенных блюд и напитков		нет		

Хлебный цех				
наличие оборудования и инвентаря				
наличие 1% раствора уксуса для обработки тары для хранения хлеба				
наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		X		
техническое состояние				
наличие запрещенных продуктов				

Выпечный цех				
наличие оборудования и инвентаря		+		
наличие и состояние оборудования		+		
наличие заземления, наличие защитных ковриков		+		
наличие механической вентиляции (расстояния)		+		
техническое состояние		+		
наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и напитков		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		Кеш		
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		+		

	журнал скоропортящейся продукции и полуфабрикатов		+		
	«С-эстаминазации»		+		
	аналептической оценки качества пищевых изделий		+		
	контроля за выполнением норм продукции за месяц		+		
	личных медицинских книжек пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и санитарного обучения		+		
	у работников пищеблока опасных предметов, гнойничковых абсцессов и микротравм		нет		
	журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		
	проведения генеральных уборок		+		
	регистрации температурного режима холодильников		+		
	программы производственного контроля		+		
	Бытовые комнаты				
	запасных комплектов специальной одежды		+		
	шкафа для хранения личных вещей работников		+		
	шкафа для хранения специальной одежды		+		
	комната, санузел		+		санузел
	внешний вид сотрудников столовой (чистота, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		+		
	уборочный инвентарь, их чистота, наличие маркировки		+		
	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 санитарным нормам. Питание фронтальной работой. Меню соответствует. Ушилки имеются. Все свежее, стряпанины есть.

Подписи комиссии:

С. И. Есеева
 М. К. Муршарова
 Камалова С. Р.
 Дридай И. Т.
 Пшиб И. В.

Кеняхова Д. В.
 Тусупбеков А. Р.
 Шарова И. С.

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный (при организации питания организацией, образованием) _____

АКТ мониторинга качества питания

Дата 07.04.2013

№ _____

Организация образования КГЭОМ № 25

Поставщик услуги (при наличии) _____

Комиссия в составе: директор Волкова С.И., Андрилова И.К. зам. дир. Билиева С.Р. мед. работница Дарбаев М.Т. пред. проф. с.к. Приб Н.В. уч. Киналова О.В., Тилеуменова И.В., Омарова Н.С. - родители

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

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

ответствен
и ши-
ел,

ли ответствен
ен

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

В результате проверки установлено:

Все соответствует нормам. Внешний вид оптимально можно сгб. Журналы, записки, документы в порядке.

Подписи комиссии:

Евдокимова Е.И.
 Андрианова И.И.
 Воробей М.Т.
 Галимова С.В.
 Прибыль Н.В.

Михайлов О.В.
 Гусева А.Р.
 Самарова А.С.

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

АКТ мониторинга качества питания

Дата 10.04.2023

Организация образования КГУ. ОШ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе: директор С. И. Селева, зам. по ВР М. К. Асриязова, медсестра И. А. Шайшева, проф. преем. М. Т. Дарбаев, преем. И. С. Н. В. Трещ; родители: А. А. Кудрякова, А. Р. Тейренова, И. С. Самарова.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Гигиеничность тарно-эпидемиологического инвентаря о соответствии объекта требованиям		+		
Состояние продуктов питания, условия их хранения, доставки, разгрузки		+		
Состояние ежедневного меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и продолжительности по классам		+		
Соблюдение фиксированного прайса на свободное меню		+		
Соблюдение питьевого режима		+		
Соблюдение сроков годности пищевой продукции		+		
Соблюдение санитарно-гигиенических требований контрольного блюда		+		
Соблюдение органолептических свойств приготовленной пищи		+		
Соблюдение требований технологической карте		+		
Соблюдение взвешивание 10 порций		+		
Соблюдение маркировки (мармиты) 1 блюдо		-		
Соблюдение маркировки (мармиты) 2 блюдо		-		
Соблюдение маркировки (мармиты) 3 блюдо (запрещено использовать алюминиевую посуду)		-		

ответствен

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

В результате проверки установлено: *Все соответствует к требованиям. Меню имеется. Суточн. проба есть по способу лезн. Санитар. состояние положительное.*

Подписи комиссии:

С. Ж. Ескеева *СЖ*
 Ш. К. Джуреева *ШК*
 М. Т. Дурбай *МТ*
 С. Р. Чименова *СР*
 Н. В. Приб *НВ*

О. В. Кеняхова *ОВ*
 Н. С. Диева *НС*
 А. Р. Тлеукеенова *АР*

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

АКТ мониторинга качества питания

Дата 13.04.2023

№ _____
Организация образования Одд 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе: директор шк. С.М. Ескеева, зам по ВР Ш.К. А...
ова, прер. проф. Ш.Т. Дурбан, мераб. Галимова С.Р, прер. и
б. Фрид, родители: О.В. Исаханова, И.С. Ашурова, А.Р. Тлеухенов

отвечает к
есть постав.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

СФ
СФ
СФ

и/или ответстве
омлен

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
санитарно-эпидемиологического о соответствии объектам требованиям		+		
продуктов питания, условия их хранения, доставки, разгрузки		+		
составе ежедневного меню		+		
графика работы столовой		+		
длительность интервала между приемами пищи и питания по классам		+		
наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		
режим питья питьевого режима		+		
готовой продукции		+		
контрольного блюда		+		
органолептические свойства приготовленной продукции		+		
наличие технологической карты		+		
контрольное взвешивание 10 порций		+		
раздачи (мармиты) 1 блюдо		-		
раздачи (мармиты) 2 блюдо		-		
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: Столовая соответствует всем санитарным нормам, Патевые фронтончики работают, Мерку имеется, замочено. Правила хранения продуктов соблюдены. Еда теплая.

Подписи комиссии:

С. Д. Есеева
 Ш. К. Муратов
 Н. В. Преоб
 М. Т. Дрибаи

О. В. Кенарова
 Ж. С. Амарова
 А. Р. Туеуенова
 С. Р. Галимова

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

АКТ мониторинга качества питания

Дата 18.04.2023

№ КТУ ДМ 25^ч

Организация образования

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе: директор С.Ж. Есреева, зам по ВР Ш.К. А.

зам. пр. С. Н. В. Приб, пр. проф. М.Т. Дарбаев, р.

Б. Кенешова, Н.С. Амарова, А.Р. Тлеуженова

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

+

+

уд. соответств
фронтантески
но. Правлене
тепелая.

Сахова
ерова
Кеменова
ишова

ти) и/или ответстве
накомлен

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечан
санитарно-эпидемиологического о соответствии объекта с требованиями		+		
продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
ежедневного меню		+		
ежедневному 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		+		
технологической карте		+		
контрольное 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		+		
Итого				

В результате проверки установлено: Столовая соответствует всем санитарным нормам, Журналы все заполнены, суточные пробы поставлены, меню чистота, занесена, Пищевые фронтончики работоспособны.

Подписи комиссии:

С.Е. Есеева
 М.К. Меркулова
 Н.В. Треев
 М.Т. Дрибал

О.В. Кенарова
 Н.С. Дюрова
 А.Р. Телуренова
 С.Р. Камникова

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

АКТ мониторинга качества питания

Дата 21.04.2023

Организация образования КГУ, ОШ №15

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе: директор Сехина С.М., зам. по ВР Федорова И.И., зав. работами Галимова С.Р., проб. преем Дурбаев М.Т., преем П.С. Приход
Судейкин: Кеняхова Д.В., Тушметова А.Р., Шарова Н.С.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Санитарно-эпидемиологического о соответствии объекта требованиям		+		
Качество продуктов питания, условия их хранения, доставки, разгрузки		+		
Составление ежедневного меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и кормления по классам		+		
Соблюдение утвержденного прайса на свободное меню		+		
Соблюдение питьевого режима		+		
Соблюдение пищевой продукции		+		
Соблюдение контрольного блюда		+		
Соблюдение органолептические свойства приготовленной продукции		+		
Соблюдение соответствие технологической карте		+		
Соблюдение контрольное взвешивание 10 порций		+		
Соблюдение порцели (мармиты) 1 блюдо		+		
Соблюдение порцели (мармиты) 2 блюдо		+		
Соблюдение порцели (мармиты) 3 блюдо (запрещено использовать в алюминиевой посуде)		+		

Ветеринар
молочн-
ю.
ири

С.М.
И.
С.В.Т.
С.В.С.


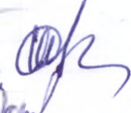


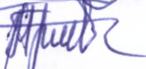
или ответствен
ен




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

В результате проверки установлено:

Столовая соответствует всем правилам, санитарные нормы поваров, меню записано, вид апрельский, журналы заполнены, чистота

Подписи комиссии:

Асеева С.М. 
 Агазарова В.В. 
 Дурбанов М.Т. 
 Галимова С.Р. 
 Приед Н.В. 

Мензובה О.В. 
 Омарова Н.С. 
 Тимурова Н.Р. 

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

АКТ мониторинга качества питания

Дата 25.04.2023

№ _____

Организация образования КГЧ, Омск

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор Сеница С.И., зам по ВР Андричкова
медработник Талишова С.В., инсп Давыдов М.Т., инсп. П.В. Прис
Родители Исакова В.В., Омарова И.С., Тмукова А.В.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечания
Соблюдение санитарно-эпидемиологического законодательства о соответствии объекта требованиям		+		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню разнообразному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и режима питания по классам		+		
Соблюдение утвержденного прайса на свободное меню		+		
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Качество контрольного блюда		+		
Сенсорно-лептические 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 оставлять в алюминиевой посуде)		-		

пробки посты
линии, число

[Handwritten signature]

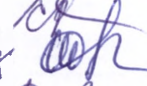
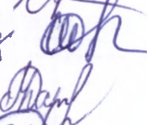


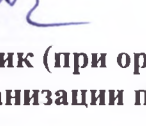
или ответственный
млн




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

В результате проверки установлено:

Условия соответствуют всем санитарным правилам, чисто, продукты имеют наклейки, сытные кремы поставлены.

Подписи комиссии:

Селеева С. И. 
 Андиярова Ш. К. 
 Дарибаев Ш. Т. 
 Ташимова С. Р. 
 Мриб. Н. В. 

Ненахова О. В. 
 Амарова А. С. 
 Талкушова А. Р. 

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

АКТ мониторинга качества питания

Дата 28.04.2023

№ _____

Организация образования КГМУ "СМБ"

Поставщик услуги (при наличии) _____

Комиссия в составе:

директор В.И.Иванова С.И., зам. директора по Д.Р. Агеев
придирчивый М.Т., медработник Тамбова С.В., придирчивый П.В. Придирчивый И.В.
Росица И.И. Менашова О.В., Самарова Н.С., Тимухина А.Р.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта следующим требованиям		+		
Количество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню коллективному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и режима питания по классам		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		
Организация питьевого режима		+		
Количество готовой продукции		+		
Наличие контрольного блюда		+		
Органолептические свойства приготовленной продукции		+		
Соответствие 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)		+		

то, сиречь






или ответственный
ген




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

В результате проверки установлено:

Волова соответствует всем санитарным нормам. В краш-маде все по правилам, продукты свежие, естественной природы, мясо заморожено

Подписи комиссии:

Сексеева С. И. 
 Степанова И. Р. 
 Дордобаев М. Т. 
 Галимова С. Р. 
 Пурбаев Н. В. 

Никаева О. В. 
 Самарова Н. С. 
 Тусупбекова А. Р. 

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