

АКТ мониторинга качества питания

Дата 02.05.2023

№ _____

Организация образования КТУОиН25

Поставщик услуги (при наличии) _____

Комиссия в составе: Сорова С.Ю. - дир. КТУОиН25, Андриева И.И. зам. по В.Р., Тимина С.Р. - зам. зав. отделом, Вэрибойл. проф. преподаватель, Брий Н.В. проф. БС, Кенянова О.В., Тимина Н.Р., Самарова Н.С. - родители

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Крайние

В.И. Сидорова

и/или ответственный
подписан _____

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима о соответствии объекта указанным требованиям		✓		
Качество продуктов питания, условия их хранения, транспортировки, доставки, разгрузки		✓		
Соблюдение ежедневного меню и сбалансированному меню		✓		
Соблюдение графика работы столовой		✓		
Соблюдение интервала между приемами пищи и режима питания по классам		✓		
Соблюдение утвержденного прайса на свободное меню		✓		
Соблюдение питьевого режима		✓		
Соблюдение сроков годности готовой продукции		✓		
Соблюдение контрольного блюда		✓		
Соблюдение органолептические свойства приготовленной продукции		✓		
Соблюдение соответствие технологической карте		✓		
Контрольное взвешивание 10 порций		✓		
Контроль раздачи (мармиты) 1 блюдо		—		
Контроль раздачи (мармиты) 2 блюдо		—		
Контроль 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 сан. нормам.
 Сертификаты на продукты есть.
 У сотрудников вид епретки.

Подписи комиссии:

Есеева С.М. 
 Андриерова Ш.К. 
 Дзрибали М.Т. 
 Ташшова С.Р. 
 Тривс Н.В. 

Некандова О.В. 
 Тлеуменова 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 05 06 23.

Организация образования КГУОШ №25.

Поставщик услуги (при наличии)

Классы в составе: Секеева С.М. дир. КГУОШ №25, Аманжолова З.Б. зав. кабинетом, Битбаев М.Т. предпродиктор, Таштилова С.Р. мекс. Брыз Н.В. пред. З.С. Кнахова О.В., Тилуленова А.Р., Амарова Н.С. - родители

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

нормам

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

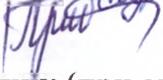
Подпись ответственного лица
накомлен

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

В результате проверки установлено:

Столовая соответствует.
 В пищеблоке чисто, постоянных захламленки
 Общественная кухня без захламленки.
 Температурный режим соответствует.
 Товарное осерство соблюдено.

Подписи комиссии:

Евксеева С.М. 
 Алмирова Ш.К. 
 Азрибаев М.Т. 
 Тошмова С.А. 
 Тримб. Н.В. 

Кенанова О.В. 
 Тимуренова А.Р. 
 Омарова Н.С. 

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

АКТ мониторинга качества питания

10.05.23.

образованию КТУ им 1525

услуги (при наличии)

в составе: Соколова С.М. дир. КТУ им 1525, Андрикова Ш.К. зав. каф. М.Т. термодинамика, Тамминов С.Р. лаборант, Козлов Н.В. проф. Т.С.

Мухоморова О.В., Тимченко А.Р., Омарова Н.С. - родители

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

запах
запах

и/или отсыревание
комлекса

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
гигиены и санитарно-эпидемиологического соответствия объекта требованиям		✓		
качества продуктов питания, условия их хранения, доставки, разгрузки		✓		
состава ежедневного меню		✓		
режима работы столовой		✓		
интервала между приемами пищи и времени по классам		✓		
наличия ежедневного прайса на свободное меню		✓		
режима питьевого режима		✓		
качества пищевой продукции		✓		
качества контрольного блюда		✓		
органолептические свойства приготовленной продукции		✓		
соответствие технологической карте		✓		
регулярное взвешивание 10 порций		✓		
качества раздачи (мармиты) 1 блюдо		—		
качества раздачи (мармиты) 2 блюдо		—		
качества раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено подавать в алюминиевой посуде)		—		

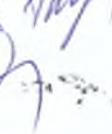
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		✓	
Наличие москитной сетки		✓	
Итого			

В результате проверки установлено:

Всё соответствует санитарным нормам. Очень много битых (со сколами) тарелок. По продуктам и сертификатам вопросов нет. Везде чисто и опрятно.

Подписи комиссии:

Сохеева С.Т. 
 Алшеровова Ш.К. 
 Азрибоев М.Т. 
 Талишова С.Р. 
 Брис Н.В. 

Ишякова О.В. 
 Тлеуленова Н.Р. 
 Омарова Н.С. 

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

АКТ мониторинга качества питания

20.05.2023 г.

КТУ ОШ 25

Образования КТУ ОШ 25
 услуги (при наличии)
 в составе: Есеева С.т. директор КТУ ОШ 25, А.с.с.р.б.
Мурманов В.Р. директор М.Т. профкома, Тимонина
работник, Тимин Н.В. председатель Т.С.
Меняева О.В., Тимонина А.Р., Омарова Н.С. - родители
 Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

форма
 тарелок
 и банок
 и/или ответ
 комлен

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Санитарно-эпидемиологического соответствия объекта требованиям		✓		
Качества продуктов питания, условия их доставки, разгрузки		✓		
Составление ежедневного меню		✓		
Графика работы столовой		✓		
Интервала между приемами пищи и занятия по классам		✓		
Утвержденного прайса на свободное меню		✓		
Питьевого режима		✓		
Сыровой продукции		✓		
Контрольного блюда		✓		
Органолептические свойства приготовленной продукции		✓		
Соответствие технологической карте		✓		
Контрольное взвешивание 10 порций		✓		
Раздачи (мармиты) 1 блюдо		—		
Раздачи (мармиты) 2 блюдо		—		
Раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено служить в алюминиевой посуде)		—		

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

В результате проверки установлено:

Столовая соответствует всем сан. нормам.
 Гигиена в наличии имеется.

Подписи комиссии:

Есеева С. М. директор КТУ им. 1025
 Алмирова М. К.
 Азрибаев М. В.
 Томинов С. Р.
 Троиц Н. В.
 Кенжаева О. В.
 Тлеуменова А. Р.
 Амарова Н. С.

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

АКТ мониторинга качества питания

Дата 15.05.2023

№ _____

Организация образования _____

Поставщик услуги (при наличии) _____

Комиссия в составе: Сосова С.К. директор КТУОИ 185, Зайцев В.Р., Язидов М.Т. проректор, Мухоморова С.А. лаборант, Троиц Н.В. проректор, Кенедиева О.В., Мухоморова А.Р., Омарова Н.С.

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 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)		—		

комм.

Сот
А.Р. Мухоморова
В.Р.

И ответственный
Н

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

В результате проверки установлено:

В столовой чисто. Мебель в удовлетворительном состоянии. В пищеблоке посторонних предметов — нет!

Подписи комиссии:

Есеева С.М. г-р. КТЧаш1725
 Алриерова И.К.
 Азрибаева М.Т.
 Ташматова С.Р.
 Трий, Н.В.

Кенарова О.В.
 Тлеуленова 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 17.05.2023
 № КТУ 00025
 Организация образования _____

Поставщик услуги (при наличии) _____

Комиссия в составе: Есеева С.П. директор КТУ 00025, Аудинова Ш. Замдир по ВР, Азиева И.Т. преподаватель, Тамашева И.А. лаборант, Гринд Н.В. през. Т.С. Менджова О.В., Телушова 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 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		✓		
Микробиологические свойства приготовленной продукции		✓		
Соответствие технологической карте		✓		
Контрольное взвешивание 10 порций		✓		
Наличие раздачи (мармиты) 1 блюдо		—		
Наличие раздачи (мармиты) 2 блюда		—		
Наличие раздачи (мармиты) 3 блюда (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		—		

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

В результате проверки установлено:

Всё соответствует. Сертификаты имеются.
 Всё светит. В столовой тепло.
 Гигиеническая обстановка.
 Меню есть.

Подписи комиссии:

Ескеева С.М. дир. КТУшмб25 ✓
 Аришерава М.К. ✓
 Аришерава М.Т. ✓
 Юсупова С.Р. ✓
 Трис Н.В. ✓

Кенжаева О.В. ✓
 Тлеуменова 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 19.05.2023

№ 104/001/25

Организация образования ОУ ДДЛ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе: Сорова С.П. з.р. КТЧем 125, Андриева И.К. зам.

Арибаев М.Т. предприниматель, Толмачева С.Р. лаборант

Яриш Н.В. проф. Т.С.

Кеменов О.В., Тасуленова А.Р., Омарова Н.С. - родители

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

шлюсс

Иванов

ответствен

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 коллективному 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		✓	
Итого			

Дата
№
Орган
Пост
Комп
ДЖ
Др
Н

В результате проверки установлено:

Все соответствует всем нормам.
Внешний вид сотрудников организации
без. Критики нет.
Замечания нет.

Подписи комиссии:

Ескева С.Т. г-р. *г. Уш* 125 *г.ф* Кеналова О.В. *г.ф*
 Алмирова Ш.К. *г.ф* Тлеуенова Д.Р. *г.ф*
 Арибаев М.Т. *г.ф* Амарова Н.С. *г.ф*
 Толмисова С.Р. *г.ф*
 Яриев Н.В. *г.ф*

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

Наличие се
включения
входящи
чество
спорти
ответст
спекти
блюден
облюд
фика г
Наличи
организ
чество
Наличи
Орга
прол
Сос
Кои
Ли
Л
Л
о

АКТ мониторинга качества питания

Дата 23.05.2023
№ КТУ 01125

Организация образования _____

Поставщик услуги (при наличии) _____

Комиссия в составе: Сохалева С.М. з-р № 15 Училища 25, Муромова И.К. зам

Ярибова М.Т. предпродиринга, Талимова С.Р. меркатоэкс

Ярибова Н.В. прес. ЛС.

Кенедикова О.В., Тимченко А.Р., Омарова Н.С.

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)		✓		

отв. Кенедикова

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

В результате проверки установлено:

Столовая соответствует всем санитарным требованиям. Товарное качество соблюдено. Личной фронтальной работы нет.

Подписи комиссии:

Ескева С. М. г. р. К. Учинназ
 Ахмедова Ш. К.
 Азизова М. Д.
 Ташмилова С. Р.
 Гурья Н. В.
 Кенярова О. В.
 Тлеуменова А. Р.
 Амарова Н. С.

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

АКТ мониторинга качества питания

2023

образования / КГУ ОШ 25.

услуги (при наличии)

составе: Соловьева С.П. директор КГУ ОШ 25, Андриенко И.К. завхоз
 М.Т. предпродиректор, Толмачева С.Р. шеф-повар
 А.В. пред. ИС.
 О.В. Тлеуленова А.Р., Омарова Н.С. - родители
 при проверке столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Эпидемиологического соответствия объекта		✓		
Питания, условия их доставки, разгрузки		✓		
Ежедневного меню		✓		
Работы столовой		✓		
Времени между приемами пищи и перерывам		✓		
Стоимость прайса на свободное меню		✓		
Режима		✓		
Санитарии		✓		
Каждого блюда		✓		
Свойства приготовленной		✓		
Санитарной карте		✓		
Питание 10 порций		✓		
Порции) 1 блюдо		—		
Порции) 2 блюдо		—		
Порции) 3 блюдо (запрещено в металлической посуде)		—		

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

В результате проверки установлено:

Сертификаты соответствуют.
 В столовой чисто. Ценники есть
 Тробо ежедневные стоят. В холле чистота,
 посторожних заглагов нет.

Подписи комиссии:

Есеева С.И. д-р. К.Зуамбаев
 Аришеров М.К.
 Азрибай М.Т.
 Галимов С.Р.
 Гринь Н.В.
 Кенетова С.В.
 Тлеуменова А.Р.
 Омарова Н.С.

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

81

АКТ мониторинга качества питания

05.2023 ч
№ 25

образования _____

услуги (при наличии)

составе: Скрява С.И. з-р. КТУОиН25, Лушкова Ш.К зам. ВР

М.Г. претрориткома, Ташкина С.Р. лаборант

М.В. прер. ИС.

М.В. О.В., Ташкина А.Р., Самарова Н.С. - родители
провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
эпидемиологического соответствия объекта		✓		
питания, условия их доставки, разгрузки		✓		
ежедневного меню		✓		
работы столовой		✓		
дела между приемами пищи и часам		✓		
ного прайса на свободное меню		✓		
ного режима		✓		
функции		✓		
блюда		✓		
свойства приготовленной		✓		
эпидемиологической карте		✓		
ивание 10 порций		✓		
миты) 1 блюдо		—		
миты) 2 блюдо		—		
миты) 3 блюдо (запрещено столовой посуде)		—		

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

В результате проверки установлено:

Замечаний нет

Подписи комиссии:

Есеева С. И. г-р К. 74011825
Исмаилов Ш. К.
Азиев М. В.
Тамминов С. Р.
Триш Д. В.

Кенжаев О. В.
Тлеуменов А. Р.
Амарова Н. С.

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

Д
М
С
Г
И
-

личие
очени
ствую!

честв
спорт

ответс:
спекти

люде!

облюд
фика

аличи

ганизэ

честв

личие

Органс
проду

Соотв

Контр

Лини:

Лини:

Лини
остуж

АКТ мониторинга качества питания

6 2023
011 н 25 ч

образования _____

слуги (при наличии)

составе: Селева С.М. - з.р. ф.Т.Уан 025, Андрирова, МКЗам ВР

М.Т. предпродиколь, Таммис С.Р. медработник
и.в. тред. Т.С.

ова О.В., Тименкова А.Р., Омарова Н.С. - родители.
для проверки столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Эпидемиологического соответствия объекта		✓		
Питания, условия их доставки, разгрузки		✓		
Ежедневного меню		✓		
Работы столовой		✓		
Время между приемами пищи и прогулками		✓		
Наличие прайса на свободное меню		✓		
Режим		✓		
Санкции		✓		
Блюда		✓		
Свойства приготовленной пищи		✓		
Санитарной карте		✓		
Взвешивание 10 порций		✓		
Питание (1 блюдо)		—		
Питание (2 блюдо)		—		
Питание (3 блюдо (запрещено использовать посуде))		—		

Га
ГО
Ь

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

В результате проверки установлено:

Столовая соответствует всем сан. нормам.
 Чистота. Меню есть. Тара есть. Всё свежее.
 Температурный режим соблюдён.
 С окнами уютного вида. 117 в логерно готов.

Подписи комиссии:

Ескеева С. М. з-р № 74011125
 Арифарова Ш. Р. зам. дир. по ВР
 Азизов М. Т. пред. профкома
 Талимов С. Р. мер. заст. ж.н.
 Грин Н. В. пред. Т. С. К. (и др.)

Кенарова О. В. Дир.
 Тлеуленова А. Р. М.
 Амарова Н. С. (и др.)

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