

АКТ мониторинга качества питания

Дата 08.01.2024

№ 34

Организация образования КГУ, ОШ №25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе: директор шк. С. М. Ескеба зам по ВР Ш. К. Бириязова; зав. работник С. Р. Камалова, проф. сош Ш. Д. Дарбай, учитель Касошова Т. Т.

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)		+		
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		+	
Исправность систем отопления		+	
Исправность систем освещения		+	
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влаго-защитным исполнением		+	
Наличие условий для мытья и обработки столовой и 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			
Склад			
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		
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Наличие заземления, наличие резиновых коврик		+		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		+		
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		+	
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		+	
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+	
Журнал «С-витаминизации»		+	
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		+	
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за месяц		+	
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	
Внешний вид сотрудников столовой (чистота)		+	

Формы, ак
комплекте

Уборочны
наличие м

Наличие о
мест) для

маркиров

Наличие д
сверовид

хранения
Наличие м

Итого

Результате п

содержим

состояни

на 1/10/0

2002

Итого комис

Сектор С/С

Заместитель П/

Сектор ВР

Сектор С/С

Сектор С/С

Итого (с/п)

Сектор С/С

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				

Результате проверки установлено: проверка в столовой, пищеблоке проводится по акту, все требования соответствует. Чистота и порядок везде. Меню на 2014 год имеет-ся (новое). Контрольные блюда соответствует. Проб-ная сурьимная имеется.

Члены комиссии:

директор С.Ж. Ескеева С.Ж. ✓
 председатель ПС _____ Приб Н.В.
 чл. по ВР Ш.К. Алдиярова Ш.К.
 чл. по М.Т. Дәрібай М.Т. ✓
 работник С.Р. Галимова С.Р. ✓

Родители _____ Ненахова О.В.
 _____ Омарова Н.С.
 _____ Тлеуленова А.Р.
 Учитель Г.Г. Калышева Г.Г.

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

АКТ мониторинга качества питания

Дата 11.01.2024

№ 35

Организация образования КГУ, ОЦ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе: директор шк. С.Н. Есеева, зам по
шк. М.К. Медведова, мед. нахотник С.Р. Трушкова,
учитель Т.В. Калышова, родитель Д.В. Кенесбаев.

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 (пластичные кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использования запрещенных блюд и продуктов		—		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		—		
Организация приема пищи				
Наличие посадочных мест		+		
Наличие 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 систем отопления		+	
Исправность систем освещения		+	
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влаго-защитным исполнением		+	
Наличие условий для мытья и обработки столовой и 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			
Склад			
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		+	
Соблюдение температурно влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра 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		удов	

Наличие изг
использован

Маркировка
плодильно

Наличие тер

Соблюдени

Наличие и с

продуктах п

Санитарное

оборудован

Наличие из

использова

Условия и

проб

Маркиров

Санитарно

Наличие и

использов

Маркиров

Санитарн

Наличие и

использов

Маркиров

Санитарн

Наличие и

использов

Маркиров

Санитарн

Наличие

использо

Маркиро

Исправн

электрос

Наличие

извико

Состоян

Санитар

Наличие

использ

Наличие

персона

присов

столов

Наличи

и безос

Услови

Емкост

вид

Средст

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		—		
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		—		
Условия и правильность хранения суточных проб		+		
Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		удов.		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		—		
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		удов.		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		—		
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		удов.		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		+		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		+		
Санитарное состояние		удов.		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		—		
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников пищевой		удов.		
Хранение и использование яиц				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		+		
Условия хранения яиц		+		
Вместимость с маркировкой для мытья и обработки		+		
Средство для мытья яиц		+		

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: при проверке столовой и пищеблока замечаний нет. Санитарное состояние пищеблока хорошее. Контрольное блюдо соответствует ежедневной норме и температуре. В пище имеются сетевые дозаторы для рук, мыло для рук имеется.

Члены комиссии:
 Директор С.Ж. Ескеева С.Ж.
 Председатель ПС Н.В. Приб Н.В.
 Зам. по ВР Ш.К. Алдиярова Ш.К.
 Помощник М.Т. Дәрибай М.Т.
 Работник С.Р. Галимова С.Р.

Родители О.В. Ненахова О.В.
Н.С. Омарова Н.С.
А.Р. Тлеуленова А.Р.
 Учитель Г.Г. Калышева Г.Г.

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

АКТ мониторинга качества питания

Дата 15.01.24

№ 31
 Организация образования КТУ. ОШ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе: директор шк С. Ж. Есқиев, зам по
Ш. К. Ахмеджанова, зав. работами С. Р. Тимашева
учитель Т. Т. Коваленко, родители С. В. Кешеков

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 (пластиковые кассеты и хранение ложек, вилок ручками вверх)		✓		
Ветеринаризация 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 систем отопления		✓	
Исправность систем освещения		✓	
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влаго-защитным исполнением		✓	
Наличие условий для мытья и обработки столовой и 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			
Склад			
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		✓	
Соблюдение температурно влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра 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		
Корректность 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		
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Санитарное состояние		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		✓		
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Корректность и состояние электрооборудования		✓		
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		✓		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		✓		
Санитарное состояние		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и профессиональной гигиены сотрудников цеха		✓		
Хранение и использование яиц				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		✓		
Условия хранения яиц		✓		
Возможность маркировки 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		✓	
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		✓	
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		✓	
Журнал «С-витаминации»		✓	
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		✓	
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за месяц		✓	
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			
Внешний вид сотрудников столовой (чистота)		✓	

Чистота, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		✓		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		✓		
Наличие отдельного помещения (специальных шкафов) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		✓		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		✓		
Наличие москитной сетки		✓		
Итого				

В результате проверки установлено: санитарное состояние помещений удовлетворительное, все работающие персоналы чистые, в перчатках, сменной обуви пользоваться, контрольные меню имеют - 52, ежедневное меню утверждено, все же имеется ежедневное меню для рук персонала для рук. Рациональное питание рабочих. Зал в чистоте.

Члены комиссии:
 Заместитель _____ Ескеева С.Ж.
 Председатель ПС _____ Приб Н.В.
 Заместитель _____ Алдиярова Ш.К.
 Заместитель _____ Дәрибай М.Т.
 Ответственный _____ Галимова С.Р.

Родители _____ Ненахова О.В.
 _____ Омарова Н.С.
 _____ Тлеуленова А.Р.
 Учитель _____ Калышева Г.Г.

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

АКТ мониторинга качества питания

Дата: 18.01.2024

№ 25

Организация образования: КГЧ, ОУ № 15

Исполнитель услуги (при наличии)

Комиссия в составе: директор шк. Васильева С. И., зам. по ВР Андрицова И. И., работница Тамашова С. Р., учитель Колышова Г. Г., родильница Исаева О. В.

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)		✓		
Системные разносы (запрещено использование влажных)		✓		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок открытыми вверх)		✓		
Этикетирование 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 систем отопления		✓	
Исправность систем освещения		✓	
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влаго-защитным исполнением		✓	
Наличие условий для мытья и обработки столовой и 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			
Склад			
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				
Проверка о предназначении холодильного оборудования		✓		
Наличие термометров		✓		
Соблюдение товарного соседства		✓		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		✓		
Наличие в состоянии холодильного оборудования		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		
Наличие и правильность хранения суточных		✓		
Мясной цех				
Проверка оборудования и инвентаря		✓		
Санитарное состояние		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		
Овощной цех				
Проверка оборудования и инвентаря		✓		
Санитарное состояние		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		✓		
Мучной цех				
Проверка оборудования и инвентаря		✓		
Санитарное состояние		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		✓		
Варочный цех				
Проверка оборудования и инвентаря		✓		
Безопасность и состояние электрооборудования		✓		
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		✓		
Наличие механической вентиляции (вытяжки)		✓		
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 цеха		✓		
Хранение и использование яиц				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		✓		
Условия хранения яиц		✓		
Способность с маркировкой для мытья и обработки		✓		
Способность 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		✓	
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		✓	
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		✓	
Журнал «С-витаминизации»		✓	
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		✓	
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за месяц		✓	
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		✓	
Внешний вид сотрудников столовой (чистота)		✓	

Соблюдены ли санитарные нормы (используют ли в полном объеме спецодежду)		✓		
Наличие инвентаря, их достаточность, наличие наскрипки		✓		
Наличие отдельного помещения (специальных шкафов) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		✓		
Наличие дезинфицирующих средств, санитарных документов. Условия для их хранения		✓		
Наличие москитной сетки		✓		
Итого				

Результаты проверки установлено: Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. Вискозиметр без сертификата, имеет истекший срок годности. Журнал учета температуры хранения не соответствует нормам.

Члены комиссии:
 Председатель _____ Ескеева С.Ж.
 Член комиссии П.С. _____ Приб Н.В.
 Член комиссии З.П. _____ Алдиярова Ш.К.
 Член комиссии _____ Дәрибай М.Т.
 Член комиссии _____ Галимова С.Р.

Родители _____ Ненахова О.В.
 _____ Омарова Н.С.
 _____ Глеуленова А.Р.
 Учитель _____ Калышева Г.Г.

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

АКТ мониторинга качества питания

Дата: 11.01.2014

№ 24
 Организация образования КГТУ, ОШ №16

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе: директор ЦСК Ефимова С.И. зам. зав. КОВР Андрицкова М.,
 ее работники: Голубева С.Р. и учитель Калышева Г.Г. 10.01.2014

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		✓		
Качество 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		✓		
Органолептические свойства приготовленной продукции		✓		
Соблюдение технологической карте		✓		
Контрольное взвешивание 10 порций		✓		
Качество раздачи (мармиты) 1 блюдо		✓		
Качество раздачи (мармиты) 2 блюдо		✓		
Качество раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено хранить в алюминиевой посуде)		✓		
Качество разносов (запрещено использование влажных)		✓		
Качество хранения столовых приборов		✓		
Качество кассет и хранение ложек, вилок (ручками вверх)		✓		
Качество минимизация блюда		✓		
Качество изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		
Качество реализации товаров, которые не связаны с питанием		нет		
Организация приема пищи				
Качество посадочных мест		✓		
Качество 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 систем отопления		✓	
Исправность систем освещения		✓	
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влаго-защитным исполнением		✓	
Наличие условий для мытья и обработки столовой и 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			
Склад			
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		✓	
Соблюдение температурно влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра 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		
Полнота 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		✓		
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Санитарное состояние		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		✓		
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Целостность и состояние электрооборудования		✓		
Наличие заземления, наличие резиновых ков		✓		
Наличие механической вентиляции (вытяжки)		✓		
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		✓		
Близость 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		✓	
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		✓	
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		✓	
Журнал «С-витаминации»		✓	
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		✓	
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за месяц		✓	
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		✓	
Внешний вид сотрудников столовой (чистота)		✓	

Наличие спецодежды, работают ли в полном комплекте спецодежды)		✓		
Наличие инвентаря, их достаточность, наличие маркировки		✓		
Наличие отдельного помещения (специальных шкафов) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		✓		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения		✓		
Наличие москитной сетки		✓		
Итого		✓		

Результаты проверки установлено: Санитарное состояние столовой удовлетворительное, Журналы заполнены, меню выложено, персонал в спецодежде, вымытый пол, вымыты столы, стулья, посуда, мытье посуды, дезинфекция поверхностей.

Члены комиссии:
 Ескеева С.Ж.
 Приб Н.В.
 Алдиярова Ш.К.
 Дәрібай М.Т.
 Галимова С.Р.

Родители: Ненахова О.В.
 Омарова Н.С.
 Тлеуленова А.Р.
 Учитель: Калышева Г.Г.

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

АКТ мониторинга качества питания

25.01.2024

Образования КГМУ "ОМ" "16"

услуги (при наличии)

в составе: директор или Сидорова С.И. зам. по В.Р. Ахмедова Ш.И.
 преподаватели В.В. Сидорова С.Р. учитель Каширова Г.Г. родители Кемальева

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Соблюдение санитарно-эпидемиологического назначения помещений объекта		✓		
Соблюдение санитарно-гигиенических требований		✓		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		✓		
Соблюдение ежедневного меню		✓		
Соблюдение разнообразия 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		✓		
Санитарно-гигиенические свойства приготовленной продукции		✓		
Соблюдение технологической карты		✓		
Контрольное взвешивание 10 порций		✓		
Наличие раздачи (мармиты) 1 блюдо		✓		
Наличие раздачи (мармиты) 2 блюдо		✓		
Наличие раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено использовать в алюминиевой посуде)		✓		
Состояние разносов (запрещено использовать влажных)		✓		
Правильность хранения столовых приборов		✓		
Наличие кассет и хранение ложек, вилок (ручками вверх)		✓		
Витаминоизация блюда		✓		
Наличие изготовления, реализации и использования 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 систем отопления		✓	
Исправность систем освещения		✓	
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влаго-защитным исполнением		✓	
Наличие условий для мытья и обработки столовой и 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			
Склад			
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		✓	
Соблюдение температурно влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра 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		✓		
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Санитарное состояние		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		✓		
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Восприимчивость и состояние электрооборудования		✓		
Наличие заземления, наличие резиновых ковров		✓		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		✓		
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		✓		
Бюксы 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		✓	
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		КСБ	
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		✓	
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		✓	
Журнал «С-витаминизации»		✓	
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		✓	
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за месяц		✓	
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		КСБ	
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		✓	
Внешний вид сотрудников столовой (чистота		✓	

Проверка чистоты, 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		✓		

Результаты проверки установлено: Санитарное состояние помещений хорошее. Меню разнообразно. Мытье посуды, влажная уборка помещений, соблюдение правил личной гигиены. Значительных замечаний нет.

Подпись родителей:

_____ Ескеева С.Ж. ✓
 _____ Приб Н.В.
 _____ Алдиярова Ш.К.
 _____ Дәрібай М.Т.
 _____ Галимова С.Р.

Родители _____ Ненахова О.В.
 _____ Омарова Н.С.
 _____ Тлеуленова А.Р.
 Учитель _____ Калышева Г.Г.

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

АКТ мониторинга качества питания

2024

Образования КГЭ, ОМЛ - 254

услуги (при наличии)

составе: инспектор ИИИ Семсва С.И., зам. по ВР
инспектор ИИИ, зам. по ВР И.И. Шихов С.Р. учет. ИИИ
инспектор ИИИ, зам. по ВР Николаева О.В.

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		✓		
Совместствие ежедневного меню альтернативному меню		✓		
Соблюдение графика работы столовой		✓		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		✓		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		✓		
Соблюдение питьевого режима		✓		
Качество готовой продукции		✓		
Наличие контрольного блюда		✓		
Санитарно-гигиенические 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 использовать в алюминиевой посуде)		✓		
Соблюдение разносов (запрещено использование влажных)		✓		
Правильность хранения столовых приборов (пластиковые кассеты и хранение ложек, вилок открытыми вверх)		✓		
Эквивалентизация блюда		✓		
Наличие изготовления, реализации и использования запрещенных блюд и продуктов		нет		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		нет		
Организация приема пищи				
Качество посадочных мест		✓		
Качество 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 систем отопления		✓	
Исправность систем освещения		✓	
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влаго-защитным исполнением		✓	
Наличие условий для мытья и обработки столовой и 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			
Склад			
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		✓	
Соблюдение температурно влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра 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		✓	

Виды приготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		
Холодильники				
Назначение о предназначении холодильного оборудования		✓		
Виды термометров		✓		
Соблюдение товарного соседства		✓		
Виды и соблюдение сроков годности на продуктах питания		✓		
Состояние холодильного оборудования		✓		
Виды приготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		
Виды и правильность хранения суточных яиц		✓		
Мясной цех				
Назначение оборудования и инвентаря		✓		
Состояние		✓		
Виды приготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		
Овощной цех				
Назначение оборудования и инвентаря		✓		
Состояние		✓		
Виды приготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		✓		
Мучной цех				
Назначение оборудования и инвентаря		✓		
Состояние		✓		
Виды приготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		✓		
Варочный цех				
Назначение оборудования и инвентаря		✓		
Виды и состояние оборудования		✓		
Виды мытья, наличие резиновых перчаток		✓		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		✓		
Состояние		✓		
Виды приготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		
Виды условий для мытья и сушки рук персонала. Соблюдение личной и общественной гигиены сотрудников		✓		
Хранение и использование яиц				
Виды документов, удостоверяющих качество и безопасность		✓		
Виды хранения яиц		✓		
Виды маркировки для мытья и обработки яиц		✓		
Состояние для мытья яиц		✓		

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 яиц		✓		
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		✓		
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Санитарное состояние		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		✓		
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Безопасность и состояние электрооборудования		✓		
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		✓		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		✓		
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		✓		
Безопасность 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		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		
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		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		
Журнал «С-витаминизации»		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за месяц		
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		
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		
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 mosquito netting		✓		
Итого				

В результате проверки установлено: *Состояние столовой удовлетворительное. Внешний вид работников чистый, бейки и рукава чистые. Продукты хранятся в соответствии с нормами. Шуршалки чистые, готовые продукты выложены, контрольное блюдо соответствует нормам.*

Подпись комиссии:

Директор *[Signature]* Ескеева С.Ж.
 Председатель ПС _____ Приб Н.В.
 Зам по ВР *[Signature]* Алдиярова Ш.К.
 Профком _____ Дәрібай М.Т.
 Работник *[Signature]* - Галимова С.Р.

Родители *[Signature]* Ненахова О.В.
 _____ Омарова Н.С.
 _____ Тлеуленова А.Р.
 Учитель *[Signature]* Калышева Г.Г.

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