

### АКТ мониторинга качества питания

Дата 01.04.24

№ 52

Организация образования КГУ, ОШ 25<sup>4</sup>

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе: зам директора по ВР Ш.Х. Аидишрова,  
мер пооб С.Р. Чокишова, протам И.П. Дарибай,  
учитель Т.Т. Калышева,

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   |           | нет           |                  |            |
| Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо   |           | нет           |                  |            |
| Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)                       |           | нет           |                  |            |
| Состояние разносов (запрещено использование влажных)  |           | +             |                  |            |
| Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)  |           | +             |                  |            |
| Витаминоизация блюда  |           | +             |                  |            |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                   |           | нет           |                  |            |
| Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием                                       |           | нет           |                  |            |
| <b>Организация приема пищи</b>  |           |               |                  |            |
| Количество посадочных мест  |           | +             |                  |            |
| Количество раковин для мытья рук  |           | +             |                  |            |

|  |  |              |  |  |
|--|--|--------------|--|--|
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                              |  | нет          |  |  |
| <b>Холодильники</b>  |  |              |  |  |
| 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  |  | +            |  |  |
| <b>Мясной цех</b>  |  |              |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря  |  | +            |  |  |
| Санитарное состояние   |  | +            |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                              |  | нет          |  |  |
| <b>Овощной цех</b>   |  |              |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря  |  | +            |  |  |
| Санитарное состояние   |  | +            |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                              |  | нет          |  |  |
| <b>Мучной цех</b>  |  |              |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря  |  | +            |  |  |
| Санитарное состояние   |  | +            |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                              |  | нет          |  |  |
| <b>Хлебный цех</b>   |  |              |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря  |  | +            |  |  |
| Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба  |  | <del>+</del> |  |  |
| Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба   |  |              |  |  |
| Санитарное состояние   |  |              |  |  |
| Наличие запрещенных продуктов  |  |              |  |  |
|  |  |              |  |  |
| <b>Варочный цех</b>  |  |              |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря  |  | +            |  |  |
| Исправность 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 |  | +            |  |  |

|  |  |     |  |  |
|--|--|-----|--|--|
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                              |  | нет |  |  |
| <b>Холодильники</b>  |  |     |  |  |
| 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  |  | +   |  |  |
| <b>Мясной цех</b>  |  |     |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря  |  | +   |  |  |
| Санитарное состояние   |  | +   |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                              |  | нет |  |  |
| <b>Овощной цех</b>   |  |     |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря  |  | +   |  |  |
| Санитарное состояние   |  | +   |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                              |  | нет |  |  |
| <b>Мучной цех</b>  |  |     |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря  |  | +   |  |  |
| Санитарное состояние   |  | +   |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                              |  | нет |  |  |
| <b>Хлебный цех</b>   |  |     |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря  |  | +   |  |  |
| Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба  |  | +   |  |  |
| Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба   |  | +   |  |  |
| Санитарное состояние   |  | +   |  |  |
| Наличие запрещенных продуктов  |  |     |  |  |
| <b>Варочный цех</b>  |  |     |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря  |  | +   |  |  |
| Исправность 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   |  |       |  |
| <b>Хранение и использование яиц</b>  |  |       |  |
| Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность   |  | +     |  |
| Условия хранения яиц   |  | +     |  |
| Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц  |  | +     |  |
| Средство для мытья яиц   |  | +     |  |
| Наличие бактерицидной лампы  |  | +     |  |
| <b>Буфет</b>   |  |       |  |
| Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью                                      |  | +     |  |
| Наличие ценников   |  | +     |  |
| Соблюдение условий хранения  |  | +     |  |
| Соблюдение условий и сроков реализации   |  | +     |  |
| Санитарное состояние   |  | удоб. |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов  |  | нет   |  |
| <b>Документы</b>   |  |       |  |
| 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  |  | +     |  |
| Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока   |  | +     |  |
| Журнал проведения генеральных уборок   |  | +     |  |
| Журнал регистрации температурного режима холодильников   |  | +     |  |
| Наличие программы производственного контроля   |  | +     |  |
| <b>Бытовая комната</b>   |  |       |  |

|   |  |         |  |  |
|---|--|---------|--|--|
| Наличие запасных комплектов специальной одежды  |  | +       |  |  |
| Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников   |  | +       |  |  |
| Наличие шкафа для хранения специальной одежды   |  | +       |  |  |
| Душевая комната, санузел  |  | санузлы |  |  |
| Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды) |  | удов.   |  |  |
| 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   |  | +       |  |  |
| <b>Итого</b>  |  |         |  |  |

В результате проверки установлено: санитарное состояние столовой, пищеблока удовлетворительное. Ежедневное меню утверждено, соответствует. Суточные для продаваемого, контрольные бланки есть. В зале пищевого блока работники работают, теплое меню выдается, сушилка для рук рабочая. Посуда маркирована, тарелки чистые, скопками нет.

**Члены комиссии:**

Директор \_\_\_\_\_ Ескеева С.Ж.  
 Председатель ПО \_\_\_\_\_ Приб Н.В.  
 Зам по ВР \_\_\_\_\_ Алдиярова Ш.К.  
 Профком \_\_\_\_\_ Дәрібай М.Т.  
 Медработник \_\_\_\_\_ Галимова С.Р.

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

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

### АКТ мониторинга качества питания

Дата 04.04.24

№ 53

Организация образования КТУ, Омь 25<sup>в</sup>

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе: зам директора по ВР Андриева И.К.,  
мер поваров Т.И. Леова С.Р.  
родитель Кеняхова 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)                       |           | -             |                  |            |
| Состояние разносов (запрещено использование влажных)  |           | +             |                  |            |
| Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)  |           | +             |                  |            |
| Витаминизация блюда   |           | +             |                  |            |
| Наличие изготовления, реализации и использования запрещенных блюд и продуктов                   |           | нет           |                  |            |
| Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием                                       |           | нет           |                  |            |
| <b>Организация приема пищи</b>  |           |               |                  |            |
| 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)  |  | + |  |
| <b>Состояние помещений пищеблока</b>  |  |   |  |
| 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:<br>- сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки<br>- хранения чистой столовой посуды |  | + |  |
| Наличие графика уборки  |  | + |  |
| <b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>  |  |   |  |
| <b>Склад</b>  |  |   |  |
| 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 |  |  |
| <b>Холодильники</b>  |  |     |  |  |
| 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  |  | +   |  |  |
| <b>Мясной цех</b>  |  |     |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря  |  | +   |  |  |
| Санитарное состояние   |  | +   |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                              |  | нет |  |  |
| <b>Овощной цех</b>   |  |     |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря  |  | +   |  |  |
| Санитарное состояние   |  | +   |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                              |  | нет |  |  |
| <b>Мучной цех</b>  |  |     |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря  |  | +   |  |  |
| Санитарное состояние   |  | +   |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                              |  | нет |  |  |
| <b>Хлебный цех</b>   |  |     |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря  |  |     |  |  |
| Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба  |  |     |  |  |
| Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба   |  |     |  |  |
| Санитарное состояние   |  |     |  |  |
| Наличие запрещенных продуктов  |  |     |  |  |
| <b>Варочный цех</b>  |  |     |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря  |  | +   |  |  |
| Исправность и состояние электрооборудования  |  | +   |  |  |
| Наличие заземления, наличие резиновых ковков   |  | +   |  |  |
| 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   |  |     |  |  |
| <b>Хранение и использование яиц</b>  |  |     |  |  |
| Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность   |  | +   |  |  |
| Условия хранения яиц   |  | +   |  |  |
| Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц  |  | +   |  |  |
| Средство для мытья яиц   |  | +   |  |  |
| Наличие бактерицидной лампы  |  | +   |  |  |
| <b>Буфет</b>   |  |     |  |  |
| 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  |  | Кем |  |  |
| <b>Документы</b>   |  |     |  |  |
| 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  |  | Кем |  |  |
| Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока   |  | +   |  |  |
| Журнал проведения генеральных уборок   |  | +   |  |  |
| Журнал регистрации температурного режима холодильников   |  | +   |  |  |
| Наличие программы производственного контроля   |  | +   |  |  |
| <b>Бытовая комната</b>   |  |     |  |  |

|   |  |         |  |  |
|---|--|---------|--|--|
| Наличие запасных комплектов специальной одежды  |  | +       |  |  |
| Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников   |  | +       |  |  |
| Наличие шкафа для хранения специальной одежды   |  | +       |  |  |
| Душевая комната, санузел  |  | санузлы |  |  |
| 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 москитной сетки   |  | +       |  |  |
| Итого   |  |         |  |  |

**В результате проверки установлено:**

Сталдвая соответствует всем санитарным нормам. Меню есть, наличие посуды есть, прибор энергетический. Традиция влажной уборки. Сертификаты на продукты соответствуют.

**Члены комиссии:**

Директор \_\_\_\_\_ Ескеева С.Ж.  
 Председатель КОС \_\_\_\_\_ Приб Н.В.  
 Зам по ВР \_\_\_\_\_ Алдиярова Ш.К.  
 Проректор \_\_\_\_\_ Дарбай М.Т.  
 Работник \_\_\_\_\_ Галимова С.Р.

Родители \_\_\_\_\_ Ненахова О.В.  
 \_\_\_\_\_ Омарова Н.С.  
 \_\_\_\_\_ Тлеуленова А.Р.  
 Учитель \_\_\_\_\_ Кальшева Г.Г.

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

### АКТ мониторинга качества питания

Дата 08.04.24

№ 54

Организация образования КГУ, ОШ 25<sup>в</sup>

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе: зам. директора по РР Ш. К. Андриева,  
вед. лаборант С. Р. Чашкина, учитель Г. Т. Кашкина в.  
родитель Р. В. Мещалова

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 вступать в алюминиевой посуде)                       |           | -             |                  |            |
| Состояние разносов (запрещено использование влажных)  |           | +             |                  |            |
| Правильность хранения столовых приборов (пластич. кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх) |           | +             |                  |            |
| Витаминизация блюда   |           | +             |                  |            |
| Наличие изготовления, реализации и использования запрещенных блюд и продуктов                   |           | -             |                  |            |
| Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием                                       |           | -             |                  |            |
| <b>Организация приема пищи</b>  |           |               |                  |            |
| 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)   |  | + |  |  |
| <b>Состояние помещений пищеблока</b>   |  |   |  |  |
| 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:<br>- сбора «грязной» столовой посуды -процесса мытья и обработки<br>- хранения чистой столовой посуды |  | + |  |  |
| Наличие графика уборки   |  | + |  |  |
| <b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>   |  |   |  |  |
| <b>Склад</b>   |  |   |  |  |
| 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                              |  | - |  |  |
| <b>Холодильники</b>  |  |   |  |  |
| 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  |  | + |  |  |
| <b>Мясной цех</b>  |  |   |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря  |  | + |  |  |
| Санитарное состояние   |  | + |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                              |  | - |  |  |
| <b>Овощной цех</b>   |  |   |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря  |  | + |  |  |
| Санитарное состояние   |  | + |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                              |  | - |  |  |
| <b>Мучной цех</b>  |  |   |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря  |  | + |  |  |
| Санитарное состояние   |  | + |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                              |  | - |  |  |
| <b>Хлебный цех</b>   |  |   |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря  |  |   |  |  |
| Наличие 1% раствора уксуса для обработки емкостей для хранения хлеба                                       |  |   |  |  |
| Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба   |  |   |  |  |
| Санитарное состояние   |  |   |  |  |
| Наличие запрещенных продуктов  |  |   |  |  |
| <b>Варочный цех</b>  |  |   |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря  |  | + |  |  |
| Безопасность и состояние электрооборудования   |  | + |  |  |
| Наличие заземления, наличие резиновых ковров   |  | + |  |  |
| Состояние механической вентиляции (вытяжки)  |  | + |  |  |
| Санитарное состояние   |  | + |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                              |  | - |  |  |
| Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников |  | + |  |  |

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
| столовой   |  | + |  |
| <b>Хранение и использование яиц</b>  |  |   |  |
| Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность   |  | + |  |
| Условия хранения яиц   |  | + |  |
| Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц  |  | + |  |
| Средство для мытья яиц   |  | + |  |
| Наличие бактерицидной лампы  |  | + |  |
| <b>Буфет</b>   |  |   |  |
| 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  |  | - |  |
| <b>Документы</b>   |  |   |  |
| 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   |  | + |  |
| <b>Бытовая комната</b>   |  |   |  |

|   |  |         |  |  |
|---|--|---------|--|--|
| 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, 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: санитарное состояние пищеблока и столовой удовлетворительное. Мыло, твердое мыло, поваренное сырое, имеет - се. Санитарная проба проведена. Пылесосы фирменные рабочие, пылесосы имеют, сушилка для рук рабочие.

Члены комиссии:

Директор \_\_\_\_\_ Ескеева С.Ж.  
 Председатель ПС \_\_\_\_\_ Приб Н.В.  
 Зам. по ЗР \_\_\_\_\_ Алдиярова Ш.К.  
 Зам. по \_\_\_\_\_ Дарбай М.Т.  
 Зам. по \_\_\_\_\_ Галимова С.Р. ✓

Родители \_\_\_\_\_ Омарова О.В.  
 \_\_\_\_\_ Омарова Н.С.  
 \_\_\_\_\_ Тлеуленова А.Р.  
 Учитель \_\_\_\_\_ Кальшева Г.Г. ✓

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

### АКТ мониторинга качества питания

Дата 11.04.24

№ 55

Организация образования МГУ ОШ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе: зам. директора по РСР Ш.К. Андриянов  
И.В. Рабочинский (С.Р. Пашкина, проф. каф.)  
И.М. Доринин, учитель Т.Т. Коленкина

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   |           | +             |                  |            |
| Длния раздачи (мармиты) 1 блюдо   |           | нет           |                  |            |
| Длния раздачи (мармиты) 2 блюдо   |           | нет           |                  |            |
| Длния раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено застужать в алюминиевой посуде)                      |           | нет           |                  |            |
| Состояние разносов (запрещено использование влажных)  |           | +             |                  |            |
| Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)  |           | +             |                  |            |
| Витаминация блюда   |           | +             |                  |            |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                   |           | нет           |                  |            |
| Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием                                       |           | нет           |                  |            |
| <b>Организация приема пищи</b>  |           |               |                  |            |
| 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)   |  | + |  |
| <b>Состояние помещений пищеблока</b>   |  |   |  |
| 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:<br>- сбора «грязной» столовой посуды -процесса мытья и обработки<br>- хранения чистой столовой посуды |  | + |  |
| Наличие графика уборки   |  | + |  |
| <b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>   |  |   |  |
| <b>Склад</b>   |  |   |  |
| 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 |  |  |
| <b>Холодильники</b>  |  |     |  |  |
| 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  |  | +   |  |  |
| <b>Мясной цех</b>  |  |     |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря  |  | +   |  |  |
| Санитарное состояние   |  | +   |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                              |  | нет |  |  |
| <b>Овощной цех</b>   |  |     |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря  |  | +   |  |  |
| Санитарное состояние   |  | +   |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                              |  | нет |  |  |
| <b>Мучной цех</b>  |  |     |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря  |  | +   |  |  |
| Санитарное состояние   |  | +   |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                              |  | нет |  |  |
| <b>Хлебный цех</b>   |  |     |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря  |  |     |  |  |
| Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба  |  |     |  |  |
| Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба   |  |     |  |  |
| Санитарное состояние   |  |     |  |  |
| Наличие запрещенных продуктов  |  |     |  |  |
| <b>Варочный цех</b>  |  |     |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря  |  | +   |  |  |
| Исправность 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   |  |     |  |
| <b>Хранение и использование яиц</b>  |  |     |  |
| Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность   |  | +   |  |
| Условия хранения яиц   |  | +   |  |
| Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц  |  | +   |  |
| Средство для мытья яиц   |  | +   |  |
| Наличие бактерицидной лампы  |  | +   |  |
| <b>Буфет</b>   |  |     |  |
| 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 |  |
| <b>Документы</b>   |  |     |  |
| 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   |  | +   |  |
| <b>Бытовая комната</b>   |  |     |  |

|   |  |         |  |  |
|---|--|---------|--|--|
| Наличие запасных комплектов специальной одежды  |  | +       |  |  |
| Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников   |  | +       |  |  |
| Наличие шкафа для хранения специальной одежды   |  | +       |  |  |
| Душевая комната, санузел  |  | Санузлы |  |  |
| 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 москитной сетки   |  | +       |  |  |
| Итого   |  |         |  |  |

Результате проверки установлено: пищеблок, столовой в удовлетворительном состоянии. Двухкомпонентный, пищеблок соответствует, ежедневный пищеблок твердый. Суточные нормы хлеба не соблюдаются. Контрольное меню имеется. Санитарный процесс не ведется. Бюджет заменен. Санитарный процесс не производится соответствует, имеется.

Члены комиссии:

Министр \_\_\_\_\_ Ескеева С.Ж.  
 Председатель ПС \_\_\_\_\_ Приб Н.В.  
 Член СП \_\_\_\_\_ Алдиярова Ш.К.  
 Член СП \_\_\_\_\_ Дәрибай М.Т.  
 Член СП \_\_\_\_\_ 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

Дата 15.04.24

№ 56

Организация образования КГУ ОШЗС

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

зам по ВР ШК Виноградова,  
протокол № 11, Данилова, мед работник  
А.Р. Галимова, учитель Т. Калмышева

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   |           | нет           |                  |            |
| Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо   |           | нет           |                  |            |
| Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)                       |           | нет           |                  |            |
| Состояние разносов (запрещено использование влажных)  |           | +             |                  |            |
| Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)  |           | +             |                  |            |
| Витаминация блюда   |           | +             |                  |            |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                   |           | нет           |                  |            |
| Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием                                       |           | нет           |                  |            |
| <b>Организация приема пищи</b>  |           |               |                  |            |
| 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)  |  | + |  |  |
| <b>Состояние помещений пищеблока</b>  |  |   |  |  |
| 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:<br>- сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки<br>- хранения чистой столовой посуды |  | + |  |  |
| Наличие графика уборки  |  | + |  |  |
| <b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>  |  |   |  |  |
| <b>Склад</b>  |  |   |  |  |
| 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  |  | + |  |  |

|  |  |     |  |  |
|--|--|-----|--|--|
| столовой   |  |     |  |  |
| <b>Хранение и использование яиц</b>  |  |     |  |  |
| Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность   |  | +   |  |  |
| Условия хранения яиц   |  | +   |  |  |
| Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц  |  | +   |  |  |
| Средство для мытья яиц   |  | +   |  |  |
| Наличие бактерицидной лампы  |  | +   |  |  |
| <b>Буфет</b>   |  |     |  |  |
| 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 |  |  |
| <b>Документы</b>   |  |     |  |  |
| 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   |  | +   |  |  |
| <b>Бытовая комната</b>   |  |     |  |  |

|   |  |         |  |  |
|---|--|---------|--|--|
| 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, 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   |  | +       |  |  |
| <b>Итого</b>  |  |         |  |  |

В результате проверки установлено: санитарные условия в пищеблоке хорошие. Ежедневное меню разнообразное, сытное, блюда вкусные. Контроль качества блюд осуществляется и соответствующей нормами. Наличие сетки для хранения посуды имеется. В пищеблоке у раковины есть дезинфектор для посуды, мыло, сушка посуды, фонтанчики для воды.

**Члены комиссии:**

Заместитель директора \_\_\_\_\_ Ескеева С.Ж.  
 Председатель ПС \_\_\_\_\_ Приб Н.В.  
 Заместитель ПС \_\_\_\_\_ Алдиярова Ш.К.  
 Заместитель ПС \_\_\_\_\_ Дарибай М.Т.  
 Работник \_\_\_\_\_ 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 18.04.2014  
 № 57  
 Организация образования КТУ ОШ 25  
 Поставщик услуги (при наличии)  
 Комиссия в составе: д.м. директор по ВР И. К. Медведева,  
инструктор А.С. Золотых, учитель Т. Г. Калашникова,

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                   |           | -             |                  |            |
| Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием                                       |           | -             |                  |            |
| <b>Организация приема пищи</b>  |           |               |                  |            |
| 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)  |  | + |  |
| <b>Состояние помещений пищеблока</b>  |  |   |  |
| 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:<br>- сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки<br>- хранения чистой столовой посуды |  | + |  |
| Наличие графика уборки  |  |   |  |
| <b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>  |  |   |  |
| <b>Склад</b>  |  |   |  |
| 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                              |  | — |  |  |
| <b>Холодильники</b>  |  |   |  |  |
| 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  |  | + |  |  |
| <b>Мясной цех</b>  |  |   |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря  |  | + |  |  |
| Санитарное состояние   |  | + |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                              |  | — |  |  |
| <b>Овощной цех</b>   |  |   |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря  |  | + |  |  |
| Санитарное состояние   |  | + |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                              |  | — |  |  |
| <b>Мучной цех</b>  |  |   |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря  |  | + |  |  |
| Санитарное состояние   |  | + |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                              |  | — |  |  |
| <b>Хлебный цех</b>   |  |   |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря  |  |   |  |  |
| Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба  |  |   |  |  |
| Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба   |  |   |  |  |
| Санитарное состояние   |  |   |  |  |
| Наличие запрещенных продуктов  |  |   |  |  |
| <b>Варочный цех</b>  |  |   |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря  |  | + |  |  |
| Исправность и состояние электрооборудования  |  | + |  |  |
| Наличие заземления, наличие резиновых ковриков   |  | + |  |  |
| Состояние механической вентиляции (вытяжки)  |  | + |  |  |
| Санитарное состояние   |  | + |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                              |  | — |  |  |
| Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников |  | + |  |  |

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
| столовой   |  |   |  |
| <b>Хранение и использование яиц</b>  |  |   |  |
| Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность   |  | + |  |
| Условия хранения яиц   |  | + |  |
| Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц  |  | + |  |
| Средство для мытья яиц   |  | + |  |
| Наличие бактерицидной лампы  |  | + |  |
| <b>Буфет</b>   |  |   |  |
| 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  |  | — |  |
| <b>Документы</b>   |  |   |  |
| 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   |  | + |  |
| <b>Бытовая комната</b>   |  |   |  |

Наличие запасов  
 посуды  
 Наличие шкафа  
 для посуды  
 Наличие шкафа  
 посуды  
 Душевая комна  
 Внешний вид  
 формы, акку  
 комплекта сл  
 Уборочный  
 наличие мар  
 Наличие от  
 мест) для х  
 маркирово  
 Наличие д  
 маркирово  
 Наличие  
 Наличие  
 Наличие

Результат  
 100  
 100  
 100  
 100  
 100

100  
 100  
 100  
 100  
 100

100

|   |  |         |  |  |
|---|--|---------|--|--|
| Наличие запасных комплектов специальной одежды  |  | +       |  |  |
| Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников   |  | +       |  |  |
| Наличие шкафа для хранения специальной одежды   |  | +       |  |  |
| Душевая комната, санузел  |  | санузлы |  |  |
| 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 москитной сетки   |  | +       |  |  |
| <b>Итого</b>  |  |         |  |  |

Результате проверки установлено: при проверке пище-блока и столовой было отмечено, что "санитарные условия, уборочный инвентарь, меню утверждены, суточные пробы имеются, контрольные блюда подтверждаются. Внешний вид кух. работников чистый, санитарные условия имеются.

**Члены комиссии:**

Председатель \_\_\_\_\_ Ескеева С.Ж.  
 Член комиссии ПС \_\_\_\_\_ Приб Н.В.  
 Член комиссии ВР \_\_\_\_\_ Алдиярова Ш.К.  
 Член комиссии \_\_\_\_\_ Дорьбай М.Т.  
 Работник \_\_\_\_\_ Галимова С.Р.  
 Заброва А.С.

Родители \_\_\_\_\_ Ненахова О.В.  
 \_\_\_\_\_ Омарова Н.С.  
 \_\_\_\_\_ Глеуленова 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 22.04.24

№ 58

Организация образования КУ, ОШ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе: зам по ВР Ш. К. Андреева, лаборант-тех. Лаврова А. Е., родители Р. В. Мещеряков

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   |           | ✓             |                  |            |
| Время раздачи (мармиты) 1 блюдо   |           | нет           |                  |            |
| Время раздачи (мармиты) 2 блюдо   |           | нет           |                  |            |
| Время раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено использовать в алюминиевой посуде)                   |           | нет           |                  |            |
| Состояние разносов (запрещено использование влажных)  |           | ✓             |                  |            |
| Чистота хранения столовых приборов  |           | ✓             |                  |            |
| Наличие касет и хранение ложек, вилок (ручками вверх)   |           | ✓             |                  |            |
| Стерилизация блюда  |           | ✓             |                  |            |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                   |           | нет           |                  |            |
| Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием                                       |           | нет           |                  |            |
| <b>Организация приема пищи</b>  |           |               |                  |            |
| 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)  |  | ✓ |
| <b>Состояние помещений пищеблока</b>  |  |   |
| 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:<br>- сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки<br>- хранения чистой столовой посуды |  | ✓ |
| Наличие графика уборки  |  |   |
| <b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>  |  |   |
| <b>Склад</b>  |  |   |
| 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 |  |  |
| <b>Холодильники</b>  |  |     |  |  |
| 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  |  | ✓   |  |  |
| <b>Мясной цех</b>  |  |     |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря  |  | ✓   |  |  |
| Санитарное состояние   |  | ✓   |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                              |  | нет |  |  |
| <b>Овощной цех</b>   |  |     |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря  |  | ✓   |  |  |
| Санитарное состояние   |  | ✓   |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                              |  | нет |  |  |
| <b>Мучной цех</b>  |  |     |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря  |  | ✓   |  |  |
| Санитарное состояние   |  | ✓   |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                              |  | нет |  |  |
| <b>Хлебный цех</b>   |  |     |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря  |  |     |  |  |
| Наличие 1% раствора уксуса для обработки лотков для хранения хлеба   |  |     |  |  |
| Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба   |  |     |  |  |
| Санитарное состояние   |  |     |  |  |
| Наличие запрещенных продуктов  |  |     |  |  |
| <b>Варочный цех</b>  |  |     |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря  |  | ✓   |  |  |
| Исправность 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   |  |     |  |
| <b>Хранение и использование яиц</b>  |  |     |  |
| Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность   |  | ✓   |  |
| Условия хранения яиц   |  | ✓   |  |
| Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц  |  | ✓   |  |
| Средство для мытья яиц   |  | ✓   |  |
| Наличие бактерицидной лампы  |  | ✓   |  |
| <b>Буфет</b>   |  |     |  |
| 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 |  |
| <b>Документы</b>   |  |     |  |
| 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   |  | ✓   |  |
| <b>Бытовая комната</b>   |  |     |  |

|   |  |         |  |  |
|---|--|---------|--|--|
| 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, 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   |  | ✓       |  |  |
| <b>Итого</b>  |  |         |  |  |

В результате проверки установлено: санитарное состояние пищеблока и столовой удовлетворительное. Суточная норма имеется, контрольное блюдо имеется, меню утверждено. Внешний вид рук работников чистый, шапочки имеются.

Были замечены некоторые нарушения. Были замечены нарушения.

В зоне пищевого фронтальной работы. Температура воды прохладная, мыло есть, сушилка для рук работников.

**Члены комиссии:**

Директор \_\_\_\_\_ Ескеева С.Ж.  
 Председатель ПС \_\_\_\_\_ Приб Н.В.  
 Заместитель ПС \_\_\_\_\_ Алдиярова Ш.К.  
 Санитар \_\_\_\_\_ Дәрибай М.Т.  
 Работник \_\_\_\_\_ Галимова С.Р.

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

Забродько А.С.

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

### АКТ мониторинга качества питания

Дата 25.04.24

№ 59

Организация образования КТУ. ОШ № 5

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе: зам по ВР Ш. К. Асхапова,  
педагог-психолог А. С. Зафарова, родитель  
Д. В. Кенжаева.

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   |           | +             |                  |            |
| Качество раздачи (мармиты) 1 блюдо  |           | -             |                  |            |
| Качество раздачи (мармиты) 2 блюдо  |           | -             |                  |            |
| Качество раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено разливать в алюминиевой посуде)                   |           | -             |                  |            |
| Состояние разносов (запрещено использование влажных)  |           | +             |                  |            |
| Правильность хранения столовых приборов (кассеты и хранение ложек, вилок в кассетах вверх)      |           | +             |                  |            |
| Организация блюда   |           | +             |                  |            |
| Правильность изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов              |           | -             |                  |            |
| Правильность реализации товаров, которые не связаны с питанием                                  |           | -             |                  |            |
| <b>Организация приема пищи</b>  |           |               |                  |            |
| 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)   |  | + |  |  |
| <b>Состояние помещений пищеблока</b>   |  |   |  |  |
| 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:<br>- сбора «грязной» столовой посуды -процесса мытья и обработки<br>- хранения чистой столовой посуды |  | + |  |  |
| Наличие графика уборки   |  | + |  |  |
| <b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>   |  |   |  |  |
| <b>Склад</b>   |  |   |  |  |
| 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                              |  | - |  |  |
| <b>Холодильники</b>  |  |   |  |  |
| 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  |  | + |  |  |
| <b>Мясной цех</b>  |  |   |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря  |  | + |  |  |
| Санитарное состояние   |  | + |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                              |  | - |  |  |
| <b>Овощной цех</b>   |  |   |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря  |  | + |  |  |
| Санитарное состояние   |  | + |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                              |  | - |  |  |
| <b>Мучной цех</b>  |  |   |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря  |  | + |  |  |
| Санитарное состояние   |  | + |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                              |  | - |  |  |
| <b>Хлебный цех</b>   |  |   |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря  |  |   |  |  |
| Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба  |  |   |  |  |
| Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба   |  |   |  |  |
| Санитарное состояние   |  |   |  |  |
| Наличие запрещенных продуктов  |  |   |  |  |
| <b>Варочный цех</b>  |  |   |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря  |  | + |  |  |
| Исправность и состояние электрооборудования  |  | + |  |  |
| Наличие заземления, наличие резиновых ковриков   |  | + |  |  |
| Состояние механической вентиляции (вытяжки)  |  | + |  |  |
| Санитарное состояние   |  | + |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                              |  | - |  |  |
| Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников |  | + |  |  |

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
| столовой   |  |   |  |
| <b>Хранение и использование яиц</b>  |  |   |  |
| Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность   |  | + |  |
| Условия хранения яиц   |  | + |  |
| Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц  |  | + |  |
| Средство для мытья яиц   |  | + |  |
| Наличие бактерицидной лампы  |  | + |  |
| <b>Буфет</b>   |  |   |  |
| 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  |  | - |  |
| <b>Документы</b>   |  |   |  |
| 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  |  | - |  |
| Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока   |  | + |  |
| Журнал проведения генеральных уборок   |  | + |  |
| Журнал регистрации температурного режима холодильников   |  | + |  |
| Наличие программы производственного контроля   |  | + |  |
| <b>Бытовая комната</b>   |  |   |  |

|   |  |         |  |  |
|---|--|---------|--|--|
| Наличие запасных комплектов специальной одежды  |  | +       |  |  |
| Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников   |  | +       |  |  |
| Наличие шкафа для хранения специальной одежды   |  | +       |  |  |
| Душевая комната, санузел  |  | санузлы |  |  |
| 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 москитной сетки   |  | +       |  |  |
| <b>Итого</b>  |  |         |  |  |

В результате проверки установлено: санитарное состояние пищеблока и столовой хорошее, точная работа контрольного оборудования, все работы утверждены. Приготовленные блюда соответствуют утвержденному меню.

**Подписи комиссии:**

Директор \_\_\_\_\_ Ескеева С.Ж.  
 Председатель ПС \_\_\_\_\_ Приб Н.В.  
 Зам по ВР \_\_\_\_\_ Алдиярова Ш.К.  
 Профком \_\_\_\_\_ Дәрібай М.Т.  
 Работник \_\_\_\_\_ Галимова С.Р.

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

Задродько А.С.

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

### АКТ мониторинга качества питания

Дата 29.04.24.

№ 60

Организация образования ИУФ. ОУП 25<sup>ч</sup>

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе: зам. по ВР Ш. К. Аюмурова,  
инструктор А. С. Забродько,  
И. П. Калышова.

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   |           | нет           |                  |            |
| Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо   |           | нет           |                  |            |
| Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)                       |           | нет           |                  |            |
| 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           |                  |            |
| <b>Организация приема пищи</b>  |           |               |                  |            |
| 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)   |  | + |  |
| <b>Состояние помещений пищеблока</b>   |  |   |  |
| 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:<br>- сбора «грязной» столовой посуды -процесса мытья и обработки<br>- хранения чистой столовой посуды |  | + |  |
| Наличие графика уборки   |  | + |  |
| <b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>   |  |   |  |
| <b>Склад</b>   |  |   |  |
| 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 |  |  |
| <b>Холодильники</b>  |  |     |  |  |
| 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  |  | +   |  |  |
| <b>Мясной цех</b>  |  |     |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря  |  | +   |  |  |
| Санитарное состояние   |  | +   |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                              |  | нет |  |  |
| <b>Овощной цех</b>   |  |     |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря  |  | +   |  |  |
| Санитарное состояние   |  | +   |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                              |  | нет |  |  |
| <b>Мучной цех</b>  |  |     |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря  |  | +   |  |  |
| Санитарное состояние   |  | +   |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                              |  | нет |  |  |
| <b>Хлебный цех</b>   |  |     |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря  |  |     |  |  |
| Наличие 1% раствора уксуса для обработки емкостей для хранения хлеба                                       |  |     |  |  |
| Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба   |  |     |  |  |
| Санитарное состояние   |  |     |  |  |
| Наличие запрещенных продуктов  |  |     |  |  |
| <b>Варочный цех</b>  |  |     |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря  |  | +   |  |  |
| Правильность 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   |  |     |  |
| <b>Хранение и использование яиц</b>  |  |     |  |
| Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность   |  | +   |  |
| Условия хранения яиц   |  | +   |  |
| Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц  |  | +   |  |
| Средство для мытья яиц   |  | +   |  |
| Наличие бактерицидной лампы  |  | +   |  |
| <b>Буфет</b>   |  |     |  |
| 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 |  |
| <b>Документы</b>   |  |     |  |
| 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   |  | +   |  |
| <b>Бытовая комната</b>   |  |     |  |

|   |  |   |         |  |
|---|--|---|---------|--|
| 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, 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   |  | + |         |  |
| <b>Итого</b>  |  |   |         |  |

В результате проверки установлено: саншарная комната стала и мебелью удовлетворительной. Все материалы соответствуют. Меню утверждено, контрольное блюдо соответствует нормам, имеются все необходимые внешние документы. Чистота, аккуратность, соблюдение санитарных правил. Были устранены замечания по документам.

**Подписи комиссии:**

Директор \_\_\_\_\_ Ескеева С.Ж.  
 Председатель ПС \_\_\_\_\_ Приб Н.В.  
 Зам по ВР \_\_\_\_\_ Алдиярова Ш.К.  
 Профком \_\_\_\_\_ Дәрібай М.Т.  
 Медработник \_\_\_\_\_ Галимова С.Р.

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

Забродько А.С.

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