

**АКТ
мониторинга качества питания**

Дата 03.10.24.

№ 10

Организация образования КГУОСШ № 5

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор шк С.М. Бекеева, зам по ВР Ш.К. Андиев
зам работниц А.С. Забродько, прор кам М.Р. Дарбаев

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Соблюдение санитарно-эпидемиологического заключения				
Соответствие объекта				
требованиям		+		
Количество продуктов питания, условия их				
транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соблюдение ежедневного меню				
разнообразному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой				
Соблюдение интервала между приемами пищи и				
режима питания по классам		+		
Соблюдение утвержденного прайса на свободное меню				
Соблюдение питьевого режима				
Соблюдение сроков годности готовой продукции				
Соблюдение контрольного блюда				
Соблюдение органолептические свойства приготовленной				
продукции		+		
Соблюдение технологической карте				
Соблюдение взвешивание 10 порций				
Соблюдение тарелки (мармиты) 1 блюдо				
Соблюдение тарелки (мармиты) 2 блюдо				
Соблюдение тарелки (мармиты) 3 блюдо (запрещено				
хранение в алюминиевой посуде)				
Соблюдение разносов (запрещено				
хранение влажных)				
Соблюдение хранения столовых приборов (наличие				
обеззараживание ложек, вилок ручками вверх)				
Соблюдение тарелки				
Соблюдение приготовления, реализации и использование				
неиспользуемых блюд и продуктов				

Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		нет		
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		+		
Количество раковин для мытья рук		+		
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		+		
Состояние мебели		+		
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		+		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		+		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		+		
Исправность систем водоотведения		+		
Исправность систем отопления		+		
Исправность систем освещения		+		
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влаго-защитным исполнением		+		
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		+		
Наличие моющих средств		+		
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		+		
Наличие сертификатов на моющие средства		+		
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		+		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		+		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды -процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		
Наличие графика уборки		+		
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склад				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		+		
Соблюдение температурно влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах		+		

и					
		находящей в ларях, подтоварниках в		+	
		металлических ёмкостях на поддонах			
		наличие состояния складов		+	
		приготовление, реализации и использование		нет	
		готовых блюд и продуктов			
		Холодильники			
		назначение по назначению		+	
		назначение оборудования		+	
		наличие термометров		+	
		наличие товарного соседства		+	
		соблюдение сроков годности на продуктах		+	
+		наличие состояния холодильного оборудования		+	
+		приготовление, реализации и использование		нет	
		готовых блюд и продуктов			
+		правильность хранения суточных проб		+	
		Мясной цех			
+		наличие оборудования и инвентаря		+	
+		наличие состояния		+	
+		приготовление, реализации и использование		нет	
+		готовых блюд и продуктов			
		Овощной цех			
+		наличие оборудования и инвентаря		+	
+		наличие состояния		+	
+		приготовление, реализации и использование		нет	
+		готовых блюд и продуктов			
		Мучной цех			
+		наличие оборудования и инвентаря		+	
+		наличие состояния		+	
+		приготовление, реализации и использование		нет	
+		готовых блюд и продуктов			
		Варочный цех			
+		наличие оборудования и инвентаря		+	
+		наличие состояния		+	
+		наличие оборудования		+	
+		наличие покрытия, наличие резиновых ковриков		+	
+		наличие механической вентиляции (вытяжки)		+	
+		наличие состояния		+	
+		приготовление, реализации и использование		нет	
+		готовых блюд и продуктов			
гов		наличие средств для мытья и сушки рук персоналом.		+	
		наличие личной и производственной гигиены			
		наличие столовой			
+		Хранение и использование яиц			
+		наличие документов, удостоверяющих качество и		+	
+		наличие		+	
+		наличие хранения яиц		+	
+		наличие дезинфекцией для мытья и обработки яиц		+	

Средство для мытья яиц		+	
Наличие бактерицидной лампы		+	
Буфет			
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		+	
Наличие ценников		+	
Соблюдение условий хранения		+	
Соблюдение условий и сроков реализации		+	
Санитарное состояние		удов	
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+	
Документы			
Договора с поставщиками продуктов питания		+	
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		+	
Сертификаты, декларации о соответствии		+	
Срок реализации поступившей продукции		+	
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		+	
Технологические карты приготовления блюд		+	
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+	
Журнал «С-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		+	
Бытовая комната			
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) хранения уборочного инвентаря, маркировки		+		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		
Наличие москитной сетки		+		

Результате проверки установлено: санитарное состояние пищеблока и столовой удовлетворительное. По утверждению, контрольное блюдо соответствует требованиям, ежедневная суточная проба и шестая. Также есть 2 фритюрницы (мифевова) были битые посуда, сделано замечание о за-

Комиссии:

Член комиссии: Ескеева С.Ж. ✓

Председатель ПК: Приб Н.В.

Член комиссии: Алдиярова Ш.К. ✓

Член комиссии: Дарбай М.Т. ✓

Член комиссии: Забродько А.С. ✓

Родители: Ненахова О.В.

Омарова Н.С.

Тлеуленова А.Р.

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

узле
об

**АКТ
мониторинга качества питания**

08.10.24.

И

Организация образования КТУ ОШ 25

Исполнитель услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

инспектор шк С.Н. Ескеева, зам по ВР Ш.К. Андиев, зав. раб. А.С. Забродова, родитель О.В. Менахова.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
наличие санитарно-эпидемиологического заключения в соответствии с требованиями		✓		
наличие продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		✓		
наличие ежедневного меню		✓		
наличие индивидуального меню		✓		
наличие графика работы столовой		✓		
наличие интервала между приемами пищи и питания по классам		✓		
наличие утвержденного прайса на свободное меню		✓		
наличие питьевого режима		✓		
наличие готовой продукции		✓		
наличие контрольного блюда		✓		
органолептические свойства приготовленной продукции		✓		
наличие технологической карте		✓		
наличие взвешивание 10 порций		✓		
наличие тары (мармиты) 1 блюдо		нет		
наличие тары (мармиты) 2 блюдо		нет		
наличие тары (мармиты) 3 блюдо (запрещено использование алюминиевой посуде)		нет		
наличие разносов (запрещено наличие влажных)		✓		
наличие хранения столовых приборов (наличие хранения ложек, вилок ручками вверх)		✓		
наличие тары блюда		✓		
наличие приготовления, реализации и использование тары блюд и продуктов		нет		

Наличие инвентаря, их достаточность, наличие маркировки		✓		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) хранения уборочного инвентаря, маркировки		✓		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		✓		
Наличие москитной сетки		✓		

Результате проверки установлено: санитарное состояние пищеблока и столовой удовлетворительное. Контрольное меню утверждено. Благо соответствует двум недельному меню. Контрольное блюдо соответствует нормам. Суточные пробы имеются. В зоне 2 п. фонтанчика, обе рабочие. Суточные для рук рабочие, тигрок меню для рук имеется. Биты посуды были заменены, датное вре-
мя нет замечаний.

Члены комиссии:
 Руководитель _____ Ескеева С.Ж. ✓
 Руководитель ПС _____ Приб Н.В.
 Руководитель ВР _____ Алдиярова Ш.К. ✓
 Руководитель _____ Дарібай М.Т.
 Работник _____ Забродько А.С. ✓

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

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

**АКТ
мониторинга качества питания**

10.10.24

Организация образования КГУ ОШ 25

Местонахождение (при наличии)

Лица в составе:

директор Р. Б. Касенова, зам по ВР Ш. К. Ридчерова,
инспектор А. С. Заброва

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
наличие санитарно-эпидемиологического заключения		+		
наличие в соответствии с требованиями		+		
наличие продуктов питания, условия их хранения, доставки, разгрузки		+		
наличие ежедневного меню		+		
наличие утвержденного меню		+		
наличие графика работы столовой		+		
наличие интервала между приемами пищи и питания по классам		+		
наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		
наличие питьевого режима		+		
наличие готовой продукции		+		
наличие контрольного блюда		+		
наличие органолептические свойства приготовленной пищи		+		
наличие соответствие технологической карте		+		
наличие взвешивание 10 порций		+		
наличие мармиты (мармиты) 1 блюдо		-		
наличие мармиты (мармиты) 2 блюдо		-		
наличие мармиты (мармиты) 3 блюдо (запрещено)		-		
наличие хранение в алюминиевой посуде				
наличие разносов (запрещено наличие влажных)		+		
наличие хранение столовых приборов (наличие хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
наличие маркировка блюда		+		
наличие соблюдение технологии приготовления, реализации и использование продуктов		✓		

+	инвентарь, их достаточность, наличие		+		
+	специального помещения (специальных мест)		+		
+	оборотного инвентаря, маркировки		+		
+	сертифицирующих средств,		+		
+	технических документов. Условия для их		+		
+	защитной сетки		+		

результате проверки установлено: санитарное состояние столовой удовлетворительное. Меню утверждено, соответствует утвержденному меню. Контрольное блюдо соответствует меню. Столовая хорошо вентилируемая. Работники чистые, на них надеты белые халаты. В столовой есть 2 питьевые фонтанчики, у раковины чистое мыло, раковина сухая.

подпись: _____
 Ескеева С.Ж. ✓
 _____ Приб Н.В.
 _____ Алдиярова Ш.К. ✓
 _____ Дәрібай М.Т.
 _____ Забродько А.С. ✓

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

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

**АКТ
мониторинга качества питания**

№ 24

Образования МГУ ОШ 25

Адрес (при наличии)

Инициалы Р. Д. Ласарева, зам. по ОР Ш. К. Андриерова

Фамилия А. С. Заброва, родители О. В. Керасова

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
на основании эпидемиологического заключения				
на территории		+		
на требования		+		
качества питания, условия их		+		
транспорта, доставки, разгрузки		+		
ежедневного меню		+		
ежедневного меню		+		
организации работы столовой		+		
интервала между приемами пищи и		+		
интервала в классам		+		
ежедневного прайса на свободное меню		+		
ежедневного режима		+		
качества продукции		+		
качества блюда		+		
качества свойства приготовленной		+		
санитарно-эпидемиологической карте		+		
наличие 10 порций		+		
наличие (меню) 1 блюдо		нет		
наличие (меню) 2 блюдо		нет		
наличие (меню) 3 блюдо (запрещено		нет		
наличие посуды)		нет		
наличие (запрещено		+		
наличие)				
наличие столовых приборов (наличие		+		
наличие вилки, вилка ручками вверх)		+		
наличие		+		
наличие реализации и использование				
наличие продуктов		нет		

Инвентарь, их достаточность, наличие		+		
Отдельного помещения (специальных мест)		+		
уборочного инвентаря, маркировки				
дезинфицирующих средств,		+		
информационных документов. Условия для их				
использования		+		
наличия москитной сетки				

По результатам проверки установлено: в специальной и общеобразовательной школах и поварок все соответствует нормам. Было замечательное, но посылке (осколки) имелись. Контрольный все было в норме. Никакая проба есть, можно утверждать.

Комиссия:

_____ Ескеева С.Ж. ✓

_____ Приб Н.В.

_____ Алдиярова Ш.К. ✓

_____ Дәрибай М.Т.

_____ Забродько А.С. ✓

Родители _____ Ненахова О.В. ✓

_____ Омарова Н.С.

_____ Тлеуленова А.Р.

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

самуз
удов

**АКТ
мониторинга качества питания**

№ 10.24

Место образования КГУ ОШ25

Тип услуги (при наличии)

Лица в составе:

директор Р.Б. Хасенова, зам по ВР Ш.К. Асхаерова,
работник А.С. Забродин, пред. прорама
Дарбаев.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
наличие санитарно-эпидемиологического заключения		✓		
наличие объекта		✓		
в соответствии с требованиями		✓		
хранения продуктов питания, условия их		✓		
хранения, доставки, разгрузки		✓		
наличие ежедневного меню		✓		
наличие меню		✓		
наличие графика работы столовой		✓		
наличие интервала между приемами пищи и		✓		
питания по классам		✓		
наличие утвержденного прайса на свободное меню		✓		
наличие питьевого режима		✓		
наличие готовой продукции		✓		
наличие контрольного блюда		✓		
наличие органолептические свойства приготовленной		✓		
продукции		✓		
наличие технологической карте		✓		
наличие взвешивание 10 порций		✓		
наличие мармита (мармиты) 1 блюдо		нет		
наличие мармита (мармиты) 2 блюдо		нет		
наличие мармита (мармиты) 3 блюдо (запрещено		нет		
хранение в алюминиевой посуде)				
наличие разносов (запрещено		✓		
хранение влажных)				
наличие чистоты хранения столовых приборов (наличие		✓		
наличие хранения ложек, вилок ручками вверх)		✓		
наличие тарелки блюда		✓		
наличие приготовления, реализации и использование		нет		
некачественных блюд и продуктов				

✓	инвентарь, их достаточность, наличие		✓		
✓	специального помещения (специальных мест)		✓		
✓	уборочного инвентаря, маркировки		✓		
✓	дезинфицирующих средств,		✓		
✓	специальных документов. Условия для их		✓		
✓	использования		✓		
✓	москитной сетки		✓		
об					

Результате проверки установлено: саншарное состояние столовой и в пищеблоке удовлетворительное. Были замечены дыры в крыше. Мелко утверждено, готовое блюдо соответствует; контролируем все блюда в пищеблоке. Крыша сохранена.

Члены комиссии:

директор С.Ж. Ескеева С.Ж. ✓

заместитель ПС Н.В. Приб Н.В.

заместитель ВР Ш.К. Алдиярова Ш.К. ✓

заместитель М.Т. Дәрібай М.Т. ✓

работник А.С. Забродько А.С. ✓

Родители _____ Ненахова О.В.

_____ Омарова Н.С.

_____ Тлеуленова А.Р.

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

**АКТ
мониторинга качества питания**

10.24

образованию КТУ ОШ 25
услуги (при наличии)

в составе:

директор Р.Ф. Косенов, зам. по ВР Ш.К. Агди-
ев, мед. работник А.С. Забродко, родитель Кемажова.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
санитарно-эпидемиологического заключения				
объекта		+		
требованиям				
продуктов питания, условия их				
тировки, доставки, разгрузки		+		
ежедневного меню		+		
активному меню		+		
графика работы столовой		+		
интервала между приемами пищи и		+		
питания по классам				
утвержденного прайса на свободное меню		+		
питьевого режима		+		
готовой продукции		+		
контрольного блюда		+		
гигиенические свойства приготовленной		+		
еды				
технологической карте		+		
взвешивание 10 порций		+		
задачи (мармиты) 1 блюдо		-		
задачи (мармиты) 2 блюдо		-		
задачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено		-		
в алюминиевой посуде)				
разносов (запрещено		+		
влажных)				
хранения столовых приборов (наличие				
хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
организация блюда		+		
изготовления, реализации и использование				
изготовленных блюд и продуктов		-		

+	инвентарь, их достаточность, наличие		+		
+	отдельного помещения (специальных мест)		+		
+	уборочного инвентаря, маркировки		+		
+	дезинфицирующих средств,		+		
+	испытательных документов. Условия для их		+		
+	москитной сетки		+		

В результате проверки установлено: в столовой и пищеблоке
 санитарное положение удовлетворительное,
 есть утвержденный суточный
 рацион питания, контроль за его соответ-
 ствием нормам. Внешний вид кух. раб.
 чистый, есть заширо халатов
 в зоне пищеблока, сушилка рук
 имеется. Так же есть рабчиее и пельменное
 производство.

Члены комиссии:
 Председатель Ескеева С.Ж. ✓
 Член комиссии Приб Н.В.
 Член комиссии Алдиярова Ш.К. ✓
 Член комиссии Дәрібай М.Т.
 Член комиссии Забродько А.С. ✓

Родители Ненахова О.В. ✓
Омарова Н.С.
Тлеуленова А.Р.

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

**АКТ
мониторинга качества питания**

10.24

образованию КГУ ОШ 25

услуги (при наличии)

составе:

директор Р.Б. Касенов, зам по ВР
Медведева, проректор М.М. Дарбаев,
 работник А.С. Заброцкий.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
санитарно-эпидемиологического заключения		✓		
объекта		✓		
требованиям		✓		
продуктов питания, условия их		✓		
поставки, доставки, разгрузки		✓		
ежедневного меню		✓		
ежедневно меню		✓		
графика работы столовой		✓		
интервала между приемами пищи и		✓		
отдыха по классам		✓		
ежедневного прайса на свободное меню		✓		
питьевого режима		✓		
столовой продукции		✓		
контрольного блюда		✓		
органолептические свойства приготовленной		✓		
технологической карте		✓		
взвешивание 10 порций		✓		
(мармиты) 1 блюдо		нет		
(мармиты) 2 блюдо		нет		
(мармиты) 3 блюдо (запрещено		нет		
алюминиевой посуде)				
термосов (запрещено		✗		
влажных)				
хранения столовых приборов (наличие		✓		
ложек, вилок ручками вверх)		✓		
блюда				
определения, реализации и использование		нет		
блюд и продуктов				

Инвентарь, их достаточность, наличие		✓		
отдельного помещения (специальных мест)		✓		
уборочного инвентаря, маркировки		✓		
дезинфицирующих средств,		✓		
инструктивных документов. Условия для их		✓		
использования.				
наличие москитной сетки		✓		

Результате проверки установлено: *соответствие составные пищевого и столовой удовлетворительное, все нормы безопасности, меню утверждено, контрактное блюдо соответствует нормам и меню. Санитарная работа выполнена. В зале и раздевалке есть мыльные мыло для рук, рабочие санитайзеры для рук, 2 памперса пропитанные имеются.*

Члены комиссии:

Директор *[подпись]* Ескеева С.Ж. ✓
 Председатель ПС *[подпись]* Приб Н.В.
 Член ВР *[подпись]* Алдиярова Ш.К. ✓
 Членом *[подпись]* Дәрібай М.Т. ✓
 Работник *[подпись]* Забродько А.С. ✓

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

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