

**АКТ
мониторинга качества питания**

Дата 02.09.24 г.

№ 1.

Организация образования КГУ ДШ 25 "

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор школы С.М. Есеева, пред. поп. совета Н.В. Трив, член поп. совета М.П. Дардан, зам. по ВР Ш.К. Агуширова, шеф-повар Забродина А.С.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие контрольного блюда		+		
Органолептические свойства приготовленной продукции		+		
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо		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		
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		+		
Количество раковин для мытья рук		+		
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		+		
Состояние мебели		+		
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		+		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		+		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		+		
Исправность систем водоотведения		+		
Исправность систем отопления		+		
Исправность систем освещения		+		
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влаго-защитным исполнением		+		
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		+		
Наличие моющих средств		+		
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		+		
Наличие сертификатов на моющие средства		+		
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		+		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		+		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		
Наличие графика уборки		+		
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склад				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		+		
Соблюдение температурно влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах		+		

питания				
Хранение овощей в ларях, подтоварниках в маркированных ёмкостях на поддонах		+		
Санитарное состояние складов		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		+		
Наличие термометров		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Санитарное состояние холодильного оборудования		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		
Условия и правильность хранения суточных проб		+		
Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		
Варочный цех				
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		+		
Хранение и использование яиц				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		+		
Условия хранения яиц		+		
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		+		

Средство для мытья яиц		+		
Наличие бактерицидной лампы		+		
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		+		
Наличие ценников		+		
Соблюдение условий хранения		+		
Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарное состояние		убор		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		+		
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		+		
Сертификаты, декларации о соответствии		+		
Срок реализации поступившей продукции		+		
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		+		
Технологические карты приготовления блюд		+		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		
Журнал «С-витаминизации»		+		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		+		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за месяц		+		
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		+		
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		+		
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)		убор		

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: на начало учебного года санитарное состояние столовой, пищеблока "отличное". Во время проверки в столовой были проведены ремонтные работы. Столовая, пищеблок к работе готов!

Имеется меню утвержденного, суточная проба есть, контрольное блюдо соответствует.

В столовой имеется два фонтанчика для питьевой воды. На кухне имеется душ, мыло, губка для рук, рабочие.

В пищеблоке имеется работа с запасами посуды. Запасены рабочие столы. Запрещенных материалов, емкостей нет.

Подписи комиссии:

Директор Ес Ескеева С.Ж. ✓
 Председатель ПС Трад Приб Н.В.
 Зам по ВР Ш Алдиярова Ш.К.
 Профком Дарбай Дарбай М.Т. ✓
 Медработник Забродько Забродько А.С. ✓

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

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

**АКТ
мониторинга качества питания**

05.09.24 г.

Организация образования КГУ, ОШ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:
директор шк С. М. Бекеева, зам по ВР Ш. К. Акморова,
вед. работник А. С. Забродко, родители О. В. Нелюбова.

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 разливать в алюминиевой посуде)		нет		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие чехлов и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		

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

В результате проверки установлено: санитарное состояние пищевого стола, столовой удовлетворительное. Всемишши вид на рабочих чистые, имеются раб перчатки и санитайзер. Контроль за качеством еды, вынос еды прова ваточене, жерневной меню утверждено, все меню соответствует действующим меню

Подпись комиссии:

Директор С.Ж. Ескеева ✓
 Председатель ПС Н.В. Приб
 Зам по ВР Ш.К. Алдиярова
 Прифком М.Т. Дарбай
 Медработник А.С. Забродько ✓

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

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

**АКТ
мониторинга качества питания**

Дата 9.09.24

№ 3

Организация образования КГУ ОШ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор шк С.Ж. Ескеев, зам по ВР Ш.К. Алимперова,
зам раб. А.С. Забродько, профтешев: Ненахоев О.Ф.

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		+		
Существование ежедневного меню и альтернативному 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		+		
Сенсорные свойства приготовленной продукции		+		
Существование технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		
Наличие раздачи (мармиты) 1 блюдо		нет		
Наличие раздачи (мармиты) 2 блюдо		нет		
Наличие раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено использовать в алюминиевой посуде)		нет		
Существование разносов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие крышек и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Санитаризация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		

Наличие инвентаря, 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 столовой и пищеблока удовлетворительное. Все оборудование соответствует нормам. Меню утверждено, контрольное блюдо есть, суточная проба выполнена. В зале рабочие места фритюрницы, у раковины есть жидкое мыло, сушилка для рук рабочие, личные посуды были заменены.

Члены комиссии:
 Директор С.Ж. Ескеева ✓
 Председатель ЦО Н.В. Приб
 Зам по ВР Ш.К. Алдиярова
 Брифом М.Т. Дорібай
 Работник А.С. Забродько ✓

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

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

**АКТ
мониторинга качества питания**

12.09.2024

Место образования КГУ «СШ 25»

Услуги (при наличии)

Состав:

Инспектор Ш.К. Бекеева, зам по РЭР Ш.К. Асдиерова,
зам по РЭР Ш.К. Асдиерова, А.С. Забродько

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		✓		
Наличие продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		✓		
Совпадение ежедневного меню с утвержденным меню		✓		
Соблюдение графика работы столовой		✓		
Соблюдение интервала между приемами пищи и режима питания по классам		✓		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		✓		
Соблюдение питьевого режима		✓		
Наличие готовой продукции		✓		
Наличие контрольного блюда		✓		
Санитарно-гигиенические свойства приготовленной продукции		✓		
Совпадение технологической карте		✓		
Контрольное взвешивание 10 порций		✓		
Наличие раздачи (мармиты) 1 блюдо		нет		
Наличие раздачи (мармиты) 2 блюдо		нет		
Наличие раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено использовать в алюминиевой посуде)		нет		
Наличие разносов (запрещено использование влажных)		✓		
Правильность хранения столовых приборов (наличие крышек и хранение ложек, вилок ручками вверх)		✓		
Стерилизация блюда		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		

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

В результате проверки установлено: санитарное состояние пищеблока и столовой удовлетворительное. Все кухонные принадлежности в чистоте хранятся в перчатках. Так же имеются записки спецоценки. Склад сухих продуктов и овощей чистый. Вешло утилизировано, контейнерное блюдо есть, суточная норма хлеба выдана. Витамин после Рет в зоне пельменей отключены есть, рабочие, рабочее место у раковины, санитари для рук рабочие.

Подпись комиссии:

Директор А.С. Ескеева С.Ж. ✓
 Председатель ПК Н.В. Приб Н.В.
 Заместитель ВР Ш.К. Алдиярова Ш.К.
 Председатель М.Т. Дарбай М.Т.
 Работник А.С. Забродько А.С. ✓

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

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

**АКТ
мониторинга качества питания**

15.09.2024

образованию КГУ ОШ 25

услуги (при наличии)

в составе:

директор школы С.Н. Есеева, прер. Т.С. Триб Н.В.
 зам. по ВР А.И. Райков Ш.К.
 работник Забурько А.С., пометель Кеяхова О.В.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
наличие санитарно-эпидемиологического заключения		✓		
наличие объекта		✓		
наличие требований		✓		
наличие 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 столовой продукции		✓		
наличие контрольного блюда		✓		
наличие органолептические свойства приготовленной		✓		
продукции		✓		
наличие соответствие технологической карте		✓		
наличие взвешивание 10 порций		✓		
наличие мармиты (мармиты) 1 блюдо		нет		
наличие мармиты (мармиты) 2 блюдо		нет		
наличие мармиты (мармиты) 3 блюдо (запрещено		нет		
хранить в алюминиевой посуде)				
наличие разнасов (запрещено		✓		
хранить во влажных)				
наличие хранение столовых приборов (наличие		✓		
мытья, хранение ложек, вилок ручками вверх)				
наличие мытья посуды		✓		
наличие приготовления, реализации и использование		нет		
запрещенных блюд и продуктов				

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

В результате проверки установлено: Санитарное нормо соблюдено. маркировка на все продовольственные товары есть. Бактер в наличии. Сохранены опретьте. Санитарные книжки есть. Контрольное бюро есть. Меню соответствует. Ценники шильются.

Члены комиссии:

Директор ЕЖ Ескеева С.Ж. ✓
 Заместитель ПС Трап Приб Н.В.
 Заместитель ЗР Алдиярова Алдиярова Ш.К.
 Заместитель Дербай Дербай М.Т. ✓
 Работник Забродько Забродько А.С. ✓

Родители Ова 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**

19.08.2024

Организация образования ШКОЛА № 25

Заказчик услуги (при наличии)

Команда в составе:

директор школы Соколов С.М., проректор ШС Труб Н.В.
зам. проректора Азимова М.Т., зам. по ВР Андрилова И.К.
работник Заброва А.С., родитель Кенжаева Д.В.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Соблюдение санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта санитарным требованиям		✓		
Качество продуктов питания, условия их хранения, перевозки, доставки, разгрузки		✓		
Соблюдение ежедневного меню и недельного меню		✓		
Соблюдение графика работы столовой		✓		
Соблюдение интервала между приемами пищи и питания по классам		✓		
Соблюдение утвержденного прайса на свободное меню		✓		
Соблюдение питьевого режима		✓		
Качество готовой продукции		✓		
Соблюдение контрольного блюда		✓		
Соблюдение органолептические свойства приготовленной продукции		✓		
Соблюдение технологической карте		✓		
Соблюдение взвешивание 10 порций		✓		
Соблюдение тарелки (мармиты) 1 блюдо		нет		
Соблюдение тарелки (мармиты) 2 блюдо		нет		
Соблюдение тарелки (мармиты) 3 блюдо (запрещено использовать в алюминиевой посуде)		нет		
Соблюдение разносов (запрещено разносов влажных)		✓		
Соблюдение порядок хранения столовых приборов (наличие тарелки, ложки, вилки ручками вверх)		✓		
Соблюдение тарелки блюда		✓		
Соблюдение приготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		

Наличие инвентаря, их достаточность, наличие		✓		
Наличие специального помещения (специальных мест)		✓		
Наличие уборочного инвентаря, маркировки		✓		
Наличие дезинфицирующих средств, специальных документов. Условия для их		✓		
Наличие защитной сетки		✓		
соответствует.				

Выполнение проверки установлено:

Все нормы соблюдены. Меню есть. Внешний вид сотрудников опрятен. Люстра в наличии. Светит. В помещениях чисто и сухо. Загорелого ничего нет.

Подпись ответственного:

Директор Е.А. Есеева С.Ж. ✓
 Заместитель ДС Т.И. Приб Н.В.
 Заместитель А.И. Алдиярова Ш.К.
 Заместитель Д.А. Дарібай М.Т. ✓
 Заместитель А.А. Забродько А.С. ✓

Родители О.А. 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**

Дата: 23.09.2024

Организация образования: КГУ «ШШ»

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор ШШ С.М. Ескееве, зам. по ВР Ш.К. Аедиерова,
завхоз Ш.М. Дарбаев, мед. раб. А.С. Зайрадыков.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

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

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

В результате проверки установлено: санитарное состояние пищеблока и столовой удовлетворительное. Помещение и порядок. Меню универсальное, разнообразное, меню пишется, санитарная работа выполняется, бумажных посуды нет. Меню соответствует меню. В зале есть 2 фонтанчика питьевой воды, на кухне стоит жарочная плита, есть рабочая поверхность рук.

Члены комиссии:
 Заведующий Ескеева С.Ж.
 Ответственный ПС Приб Н.В.
 Заведующий БР Алдиярова Ш.К.
 Ответственный Дәрібай М.Т.
 Ответственный Забродько А.С.

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

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

**АКТ
мониторинга качества питания**

25.09.2024

образованию КГУ. ОШ 25^ч

услуги (при наличии)

в составе:

инспектор шк С.М. Ескева, зам по ВР Ш.К. Аксенова,
работник А.С. Заброва, прораб М.М. Дарбаев

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

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

Инвентарь, их достаточность, наличие		+		
специального помещения (специальных мест)		+		
оборочного инвентаря, маркировки				
дезинфицирующих средств,		+		
технических документов. Условия для их				
использования сетки		+		

при проверке установлено: санитарное состояние помещений и пищеблока удовлетворительное, условия реализации продуктов, которые не связаны с реализацией не имеются, меню утверждено, меню соответствует нормам.

Секции:

_____ Ескеева С.Ж. ✓
 _____ Приб Н.В.
 _____ Алдиярова Ш.К. ✓
 _____ Дарьбай 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**

09.09.24

Место образования КГУ, ДШ 25

Услуги (при наличии)

Команда в составе:

Монитор и.к. С.Н. Есеева, зам по ВР и.к. Андрикова,
 лаборант А.С. Забродина, родитель О.В. Кенешова.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Согласно-эпидемиологического заключения		+		
Согласно требованиям		+		
Условий питания, условия их доставки, разгрузки		+		
Содержание дневного меню		+		
Содержание меню		+		
Организация работы столовой		+		
Интервала между приемами пищи и по классам		+		
Свободного прайса на свободное меню		+		
Свободного режима		+		
Свободной продукции		+		
Свободного блюда		+		
Свойства приготовленной		+		
Санитарно-эпидемиологической карте		+		
Содержание 10 порций		+		
Содержание (запреты) 1 блюдо		-		
Содержание (запреты) 2 блюдо		-		
Содержание (запреты) 3 блюдо (запрещено в эмалированной посуде)		-		
Содержание (запрещено в эмалированной посуде)		+		
Содержание столовых приборов (наличие)		+		
Содержание ложек, вилок ручками вверх)		+		
Содержание посуды		+		
Содержание, реализации и использование		-		
Содержание продуктов				

Инвентарь, их достаточность, наличие		+		
специального помещения (специальных мест)		+		
борочного инвентаря, маркировки				
фиксирующих средств,				
технических документов. Условия для их		+		
защитной сетки		+		

По результатам проверки установлено: санитарное состояние пищеблока и столовой удовлетворительное. Санитарно-гигиенические условия и продукты не имеют нарушений. Санитарное состояние соответствует утвержденному меню. В столовой имеется горячая, сервировка проба есть. В зоне приготовления пищи имеется две руки. Сувениры отсутствуют, ежедневно включаются рециркуляторы.

Подпись ответственного: С.Ж. Ескеева Ескеева С.Ж. ✓
 Подпись ПС: Н.В. Приб Приб Н.В.
 Подпись: Ш.К. Алдиярова Алдиярова Ш.К.
 Подпись: М.Т. Дерибай Дерибай М.Т.
 Подпись: А.С. Забродько Забродько А.С. ✓

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

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