

**АКТ
мониторинга качества питания**

Дата 04.11.24

№ 7

Организация образования КГУ ОШ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

и.о. директор Р.Ф. Васенова, зам. по ВР
М.П. Яценкова, пред. проф. каб. М.П. Даридай, мед.
работник А.С. Захаровско, пред. М.А.В. Трубо.

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 влагозащитным 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 ёмкости для сбора пищевых отходов		+	
Обработка ёмкостей 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		+	

Санитарн
Наличие п
использов
продуктов
Маркиров
холодильн
Наличие т
Соблюден
Наличие п
продуктах
Санитарн
оборудов
Наличие п
использов
продуктов
Условия и
проб
Маркиров
Санитарн
Наличие п
использов
продуктов
Маркиров
Санитарн
Наличие п
использов
продуктов
Маркиров
Санитарн
Наличие п
использов
продуктов
Маркиров
Исправно
электрооб
Наличие
ковриков
Состояни
(вытяжки
Санитарн
Наличие
использов
продукто
Наличие
персонал
производ
столовой

Санитарное состояние складов		удов		
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		удов		
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		санузел		
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		+		
Итого				

В результате проверки установлено: санитарное состояние столовой и пищеблока удовлетворительное. Внешний вид работников чистый, есть замена коматов. Меню утверждено, контрольное блюдо соответствует рецептам и меню. Суточная проба введена. Лобушки чистые, есть замена посуды, оловаши и формочки свежие. Сервизы чистые но все продукты не хватает. В зале столовой есть рабочие шкафчики для рук. У раковины мыльное мыло для рук есть. Проведены рабочие мероприятия фронтально.

Подписи комиссии:
 Директор Ескеева С.Ж. ✓
 Председатель ПС Приб Н.В. ✓
 Зам по ВР Алдиярова Ш.К. ✓
 Профком Дәрібай М.Т. ✓
 Медработник Забродько А.С. ✓

Родители 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**

Дата 07.11.24

№ 2

Организация образования КГУ ОШ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

з.о. директор Р.Б. Касенова, зам по ВР Ш.К. Аюмурова,
вед. работник А.С. Забродько, профком М.М. Бадиева

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		+		
Дония раздачи (мармиты) 1 блюдо		-		
Дония раздачи (мармиты) 2 блюдо		-		
Дония 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)		+		
Витаминация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		-		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		нет		

Бытовая комната

Наличие запасных комплектов специальной одежды		+		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		+		
Специальная комната, санузел		санузел		
Внешний вид сотрудников столовой (чистота одежды, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		удов.		
Наличие инвентаря, их достаточность, наличие маркировки		+		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		+		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для хранения.		+		
Наличие москитной сетки		+		
Итого				

В результате проверки установлено: санитарное состояние пищеблока и столовой удовлетворительное. Контрольное блюдо соответствует нормам, сырое мясо в слабых местах, имеются зазоры каматов, в зале столовой есть фантики, тарелки, у рабочих есть перчатки, сумки для рук рабочие.

Члены комиссии:

Директор Ескеева С.Ж. ✓
 Председатель ПС Приб Н.В.
 Зам. по ВР Алдиярова Ш.К. ✓
 Комиссар Дәрібай М.Т. ✓
 Инспектор Забродько А.С. ✓

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

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

**АКТ
мониторинга качества питания**

11.11.24.

Образования КГУ ОШ 25

услуги (при наличии)

в составе:

Монитор школы С.М. Бексеева, зам по ВР Ш.К. Аидиберова
А.С. Забродько, родильцев Д.В.
Махова

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Санитарно-эпидемиологическое состояние объекта		✓		
Состояние помещений, соответствующим требованиям		✓		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		✓		
Состояние ежедневного меню		✓		
Состояние недельного меню		✓		
Соблюдение графика работы столовой		✓		
Соблюдение интервала между приемами пищи		✓		
График питания по классам		✓		
Состояние утвержденного прайса на свободное питание		✓		
Соблюдение питьевого режима		✓		
Качество готовой продукции		✓		
Состояние контрольного блюда		✓		
Состояние органолептические свойства приготовленной продукции		✓		
Состояние технологической карте		✓		
Контрольное взвешивание 10 порций		✓		
Раздача (мармиты) 1 блюдо		нет		
Раздача (мармиты) 2 блюдо		нет		
Раздача (мармиты) 3 блюдо (запрещено хранить в алюминиевой посуде)		нет		
Состояние разносов (запрещено хранение влажных)		✓		
Состояние хранения столовых приборов		✓		
Состояние кассет и хранение ложек, вилок (касеты вверх)		✓		
Состояние тарелки		✓		
Состояние изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		
Состояние реализации товаров, которые не связаны с питанием		нет		

Бытовая комната

наличие запасных комплектов специальной одежды		+		
наличие шкафа для хранения личных вещей		+		
наличие шкафа для хранения специальной одежды		+		
наличие комнаты, санузел		[отсутствует]		
наличие вид сотрудников столовой (чистота, вычурность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		удов.		
наличие инвентарь, их достаточность, маркировки		+		
наличие отдельного помещения (специальных шкафов) хранения уборочного инвентаря		+		
наличие дезинфицирующих средств, санитарных документов. Условия для хранения		+		
наличие москитной сетки		+		

В результате проверки установлено: в пищеблоке и в столовой санитарное состояние удовлетворительное, все оборудование соответствует нормам, проведена суточная уборка, можно утверждать, везде порядок и чистота, все соответствует акту.

Замечание: заменить посуду (4шт) с осколками.

Члены комиссии:

Директор [подпись] Ескеева С.Ж. ✓

Заместитель ПС _____ Приб Н.В.

Заместитель ВР [подпись] Алдиярова Ш.К. ✓

Заместитель _____ Дарбай М.Т.

Работник [подпись] Забродько А.С. ✓

Родители [подпись] 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**

№ 24

Организация образования КГУ ОШ № 5

Тип учреждения услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

руководитель И. С. М. Есеева, зам. по ВР Ш. К. Аидиерова,
руководитель А. С. Забурьяко, пред. профкома
И. А. Жрибал

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта указанным требованиям		+		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Совместное ежедневное меню		+		
Наличие индивидуального меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи		+		
Наличие графика питания по классам		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		
Соблюдение питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие контрольного блюда		+		
Санитарно-гигиенические свойства приготовленной продукции		+		
Совместное соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций				
Наличие раздачи (мармиты) 1 блюдо		-		
Наличие раздачи (мармиты) 2 блюдо		-		
Наличие раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено оставлять в алюминиевой посуде)		-		
Наличие разносов (запрещено использование влажных)		+		
Способность хранения столовых приборов				
Наличие кассет и хранение ложек, вилок (ручками вверх)		+		
Витаминизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и ингредиентов		-		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		нет		

Бытовая комната

наличие комплектов специальной		+		
наличие шкафов для хранения личных вещей		+		
наличие шкафов для хранения специальной		+		
наличие санузла		санузел		
наличие сотрудников столовой (чистота, аккуратность, работают ли в полном комплекте одежды)		удов		
наличие инвентаря, их достаточность, маркировки		+		
наличие специального помещения (специальных шкафов хранения уборочного инвентаря, дезинфицирующих средств, санитарных документов. Условия для хранения)		+		
наличие защитной сетки		+		

при проверке установлено: самостоятельное состояние
комнаты и пищеблока удовлетворительное.
наличие инвентаря исправлено, хранится в порядке
с охраняемой нет.
ответственный утвержден, контрольное
соответствует, санитарная проба ветов-
удное меню есть и рахыны, сушил-
де для рук рабочие. Все фронтальные
питание рабочие.

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

Родители _____
 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)

**АКТ
мониторинга качества питания**

№ А/24

Место образования КГУ ОШ 25
 Место услуги (при наличии)

Инициалы: КГУ ОШ 25 Ескева С.Ж., председатель
М.В. зам по ВР Александрова Э.К.
 Инициалы: Датбаев М.Т., лаборант Забуровко А.С.
 Инициалы: Керихова О.В., Тилеуенова А.Р. Амарова Н.С.

Провести проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Состояние санитарно-эпидемиологического режима в соответствии с требованиями		✓		
Состояние продуктов питания, условия их хранения, доставки, разгрузки		✓		
Состояние ежедневного меню		✓		
Состояние меню		✓		
Состояние графика работы столовой		✓		
Состояние интервала между приемами пищи		✓		
Состояние питания по классам		✓		
Состояние ежедневного прайса на свободное питание		✓		
Состояние питьевого режима		✓		
Состояние пищевой продукции		✓		
Состояние контрольного блюда		✓		
Состояние органолептические свойства приготовленной продукции		✓		
Состояние технологической карте		✓		
Состояние взвешивание 10 порций		✓		
Состояние мармиты (мармиты) 1 блюдо		—		
Состояние мармиты (мармиты) 2 блюдо		—		
Состояние мармиты (мармиты) 3 блюдо (запрещено готовить в алюминиевой посуде)		—		
Состояние разносов (запрещено разносить влажных)		✓		
Состояние хранения столовых приборов		✓		
Состояние мытья и хранения ложек, вилок (столовых приборов)		✓		
Состояние хранения блюд		✓		
Состояние приготовления, реализации и использования запрещенных блюд и напитков		—		
Состояние реализации товаров, которые не соответствуют питанию		—		

Бытовая комната

наличие комплектов специальной		✓		
наличие шкафа для хранения личных вещей		✓		
наличие шкафа для хранения специальной		✓		
наличие туалета, санузел		санузел		
наличие обед сотрудников столовой (чистота, безопасность, работают ли в полном комплекте одежды)		✓		
наличие инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		✓		
наличие специального помещения (специальных шкафов) хранения уборочного инвентаря,		✓		
наличие дезинфицирующих средств, санитарных документов. Условия для		✓		
наличие защитной сетки		✓		

Результаты проверки установлено: *столовая соответствует санитарным нормам. Сертификаты на продукцию соответствуют всем нормам гигиены. Ежедневные уборки есть. Приятный внешний вид сотрудников*

Подпись комиссии:

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

**АКТ
мониторинга качества питания**

Образования 154 ОШ 25
(при наличии)

К.Т.Ушанов 25 Сохеева С.Т. председатель ШС
Зам по ВР Андриерова М.К.
Азрибаев М.Т., Медработник Заборюкова А.С.
Кенжетова О.В., Тлеуленова А.Р., Амарова Н.С.

Цель проверки столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Санитарно-эпидемиологического состояния объекта		✓		
Условия питания, условия их доставки, разгрузки		✓		
Состав дневного меню		✓		
Состав меню		✓		
Темп работы столовой		✓		
Интервала между приемами пищи		✓		
по классам		✓		
свободного прайса на свободное		✓		
режима		✓		
продукции		✓		
блюда		✓		
свойства приготовленной		✓		
карте		✓		
10 порций		✓		
(тарелки) 1 блюдо		—		
(тарелки) 2 блюдо		—		
(тарелки) 3 блюдо (запрещено		—		
металлической посуде)		—		
запрещено		✓		
столовых приборов		✓		
и хранение ложек, вилок		✓		
блюда		✓		
реализации, реализации и		—		
запрещенных блюд и		—		
товаров, которые не		—		
используются		—		

Бытовая комната

наличие комплектов специальной		✓		
для хранения личных вещей		✓		
для хранения специальной		✓		
санузла		санузла		
работают ли в полном объеме (чистота, работоспособность, работают ли в полном объеме)		✓		
инвентарь, их достаточность, сохранность		✓		
специальных помещений (специальных)		✓		
уборочного инвентаря, дезинфицирующих средств, документов. Условия для		✓		
электрической сетки		✓		

по результатам проверки установлено: Всё соответствует нормам. Тепло, в холодильнике температура держится, морозильная камера работает. Все светилы, все работает. Все вилы заменены в кабинетах. Меню на неделю каталожки имеются у всех сотрудников. Товарное осерство и условия хранения продуктов соответствует.

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

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

организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный повар (подпись)

**АКТ
мониторинга качества питания**

наименование КРУ ОШ 25

(при наличии)

адрес: ул. К. М. Ескеева, зам по ВР
 м. Д. Широва, проезд М. М. Джибаев, мекр. 19
 1950

Цели проверки столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
отсутствие эпидемиологического фактора в помещении объекта		+		
отсутствие заболеваний				
качество питания, условия их приготовления, доставки, разгрузки		+		
составляющие меню		+		
качество работы столовой		+		
интервал между приемами пищи		+		
доступность до классов				
присутствие прайса на свободное		+		
режим питьевого режима		+		
качество продукции		+		
качество горячего блюда		+		
органолептические свойства приготовленной пищи		+		
качество технологической карте		+		
качество закрывание 10 порций		+		
качество (порции) 1 блюдо		-		
качество (порции) 2 блюдо		-		
качество (порции) 3 блюдо (запрещено в эмалированной посуде)		-		
качество посуды (запрещено в эмалированной)		+		
качество хранения столовых приборов		+		
качество хранения ложек, вилок		+		
качество посуды		+		
качество хранения блюд		+		
качество хранения, реализации и качества запрещенных блюд и напитков		-		
качество хранения товаров, которые не подлежат хранению		-		

Бытовая комната

наличие комплектов специальной		+		
для хранения личных вещей		+		
для хранения специальной		+		
санузла		санузлы		
сотрудников столовой (чистота, работоспособность, работают ли в полном объеме)		+		
инвентарь, их достаточность, состояние		+		
специального помещения (специальных уборочного инвентаря,		+		
дезинфицирующих средств, документов. Условия для		+		
электрической сетки		+		

результаты проверки установлено: санитарное состояние помещений столовой удовлетворительное. Температура, контроль пищевого соответствия, санитарная проба не выявлено. В крайнем случае температурой решетки, продукты свежие, сертификаты соответствия. Есть 2 наб. пищевой фаянсовой посуды. Жирное мыло есть, сушки для рук рабочие.

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

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

для организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный повар (подпись) _____

**АКТ
мониторинга качества питания**

Дата 28.11.24

№ 8
Организация образования КГУ ошрз

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор шк. С.Ж. Есеева, зам по ВР
К. Мидиярова, пред проф. класса М.Ж. Дарибай
учитель В.В. Немецкова

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		✓		
Количество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		✓		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		✓		
Соблюдение графика работы столовой		✓		
Соблюдение интервала между приемами пищи		✓		
График питания по классам		✓		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		✓		
Организация питьевого режима		✓		
Количество готовой продукции		✓		
Наличие контрольного блюда		✓		
Санитарно-гигиенические свойства приготовленной продукции		✓		
Соответствие технологической карте		✓		
Регулярное взвешивание 10 порций		✓		
Наличие раздачи (мармиты) 1 блюдо		нет		
Наличие раздачи (мармиты) 2 блюдо		нет		
Наличие раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено оставлять в алюминиевой посуде)		нет		
Наличие разносов (запрещено оставлять влажных)		✓		
Соблюдение хранения столовых приборов		✓		
Наличие касет и хранение ложек, вилок (лицом вверх)		✓		
Соблюдение хранения блюда		✓		
Наличие изготовления, реализации и маркирования запрещенных блюд и напитков		нет		
Наличие реализации товаров, которые не подлежат реализации		нет		

Бытовая комната

Наличие запасных комплектов специальной одежды		✓		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		✓		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		✓		
Душевая комната, санузел		наличие		
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, проводительных документов. Условия для хранения.		✓		
Наличие москитной сетки		✓		
Итого				

В результате проверки установлено: все соответствует существующим нормам, требованиям и порядку. В хранении соблюдены температурный режим. Температурный режим заморозки нет. На все продукты имеют сертификаты. Мерзлоты подтверждены, контроль качества соблюдается, контроль и маркировка. Проверка есть. Внешний вид сотрудников чистый и опрятный, есть замечания по одежде. Работники в рабочее время не курят, не пьют, не употребляют алкоголь. Проверка: проверка посуды с осколками.

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

Родители _____ 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)