

**АКТ**  
**мониторинга качества питания**

Дата 09.01.2015

№ 1

Организация образования КГУ «ДШ 25»

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор шк. С.М. Есеева, зам по ВР Ш.К. Андиева, предс  
профкома М.П. Дарбаев, лаборант Д.А. Дурдыев, родители  
Омарова 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                                                                 |           | +             |                  |            |
| 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)  |           | +             |                  |            |
| Витаминация блюда                                                                               |           | +             |                  |            |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                   |           | -             |                  |            |
| Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием                                       |           | -             |                  |            |

|                                                                                                                                |  |   |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|--|
| 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 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 емкости для сбора пищевых отходов                                                                                   |  | + |  |  |
| Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)                                                |  | + |  |  |
| Соблюдение поточности:<br>- сбора «грязной» столовой посуды<br>процесса мытья и обработки<br>- хранения чистой столовой посуды |  | + |  |  |
| Наличие графика уборки                                                                                                         |  | + |  |  |
| <b>Соблюдение условий хранения продуктов 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                                                                                        |  | удов |  |  |
| 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>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 |  | +    |  |  |



| 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                                                                                  |  | 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                                                                                   |  | +       |  |  |
| Итого                                                                                                     |  |         |  |  |

В результате проверки установлено: саншторное состояние столовой, пищеблока удовлетворительное. Все критерий по акту соответствует. Меню утверждено, контрольное блюдо в морозилке, сытные супы представлены.

В зале есть 2 роб. питьевого фонтанчика. У раковины есть жидкое мыло для рук, так же имеется рабочие салфетки для рук.

#### Подписи комиссии:

Директор Е.С. Ескеева С.Ж. ✓  
 Председатель ПО Приб Н.В.  
 Зам по ВР Алдиярова Ш.К  
 Профком Дәрібай М.Т.  
 Медработник Забродько А.С.  
 Медработник Дурнева Д.А. ✓

Родители Ненахова О.В.  
Омарова Н.С.  
Тлеуленова А.Р.  
 Учитель Нескреба М.В.

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

# **АКТ** **мониторинга качества питания**

Дата 13.01.25

№ 2

Организация образования КГУ ОШ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор шк С. И. Есеева, зам по ВР Ш. К. Аидиберова,  
проректор М. П. Дарбай, медработник Д. А. Дурдыев,  
учитель М. В. Нескребя

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                                       |           | —             |                  |            |



| 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 пищеблока удовлетворительное. Везде чисто-то и порядок, внешний вид кур работников чистый, сильно пахнут-перчатки и шапочки. Меню утверждено, бланк соответствует, контроль все имеется, суточные пробы поставлены. В зале чисто, можно сидеть есть, суточные рабочие, фронтальные рабочие.

**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.  
 Медработник Дурнева Д.А. ✓

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

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

# **АКТ** **мониторинга качества питания**

Дата 16.01.25

№ 3

Организация образования КГУ ДШ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

и.о. директор Р.Б. Хасенова, зам. по ВР ш.к. Андрикова,  
учитель М.В. Нескребов, родитель О.В. Неснакова

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 разнасов (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                                       |           | +             |                  |            |



| 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) |  | +       |  |  |
| 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: Все требования по акту по материалу соответствует. Санитарные условия, меры утверждены соответствует. Контрольный вес бидона соответствует нормам. Санитарная проба представлена. В зоне сушки, п. фонтанчики работают, т. е. можно для рук и раковины. Мытье. Санитария: бидон посуды с осколками, срочно не записан.

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.  
 Медработник Дурнева Д.А. ✓

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

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

**АКТ**  
**мониторинга качества питания**

Дата 20.01.25

№ 4

Организация образования КГУ ОШ/25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

ч.о. директора Р.Б. Хасенова, зам. по ВР Ш.К. Аидисарова,  
педагогический Д.А. Дуреева, учитель М.В.  
Нескерева

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                                       |           | ✓             |                  |            |

| 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) |  | ✓       |  |  |
| 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 в пищеблоке и в столовой удовлетворительное. Меню утверждено, прикормов детского питания нет. Все блюда были заморожены. В данное время персонал с аккредитацией нет.

**Подписи комиссии:**

Директор С.Ж. Ескеева С.Ж. ✓  
 Председатель ПО Приб Н.В.  
 Зам по ВР Алдиярова Ш.К. ✓  
 Профком Дэрибай М.Т.  
 Медработник Забродько А.С. ✓  
 Медработник Дурнева Д.А. ✓

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

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



# **АКТ** **мониторинга качества питания**

Дата 22.01.25

№ 5

Организация образования КГУ ОШ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

и.о. директор Р.Б. Хасенов, зам по ВР Ш.К. Иришеров,  
Мед. работник Д.А. Дурдыев, учитель М.Б. Искенбаев.

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 разнасов (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                                       |           | +             |                  |            |

| 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) |  | +       |  |  |
| 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: санитарные условия и санитарное состояние столовой удовлетворительные. При- готовленные блюда соответствуют требованиям меню. Контроль блюда в корне, сметочная проба вставлена. Все документы, сертификаты на продукцию имеются. Условия и сроки в реализации соответствуют. Температурный режим в помещении в корне.

**Подписи комиссии:**

Директор Ескеева С.Ж. ✓  
 Председатель ИС Приб Н.В.  
 Зам по ВР Алдиярова Ш.К. ✓  
 Профком Дәрібай М.Т.  
 Медработник Забродько А.С.  
 Медработник Дурнева Д.А. ✓

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

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

**АКТ**  
**мониторинга качества питания**

Дата 24.01.25

№ 6

Организация образования КГУ ошшзс

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор шк С.М. Есеева зам по ВР Ш.К. Мурчарова,  
инспектор Д.А. Дуреева, учитель И.В. Кеербекова.

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 использования запрещенных блюд и продуктов                   |           | +             |                  |            |
| Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием                                       |           | +             |                  |            |



| 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) |  | +       |  |  |
| 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: В пищеблоке и столовой санитарное состояние удовлетворительное. Присутствующее блюдо горячее, соответствует температурному режиму. Контрольное блюдо холодное, студенистая прова вареномороженая. Все критерии соответствует нормам. Наличие запас посуды. Жирная посуда с осколками, записи на посуде.

#### 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. ✓  
 Медработник Дурнева Д.А. ✓

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

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

**АКТ**  
**мониторинга качества питания**

Дата 30.01.25

№ 7

Организация образования КГУ ОМ/25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

---

---

---

---

---

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)  |           | ✓             |                  |            |
| Витаминация блюда                                                                               |           | ✓             |                  |            |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                   |           | -             |                  |            |
| Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием                                       |           | ✓             |                  |            |

| 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) |  | ✓       |  |  |
| 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. Везде чистота и порядок. Внешний вид кухонных работников удовлетворительный, спецодежда чистая, маркировка на бутылках нет. Выйдя из кухни, без запаха. Все сертификаты и лицензии на продукты имеются. Временные отходы вывезены по плану.

#### Подписи комиссии:

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

Родители \_\_\_\_\_ Ненахова О.В.  
 \_\_\_\_\_ Омарова Н.С.  
 \_\_\_\_\_ Тлеуленова А.Р.  
 Учитель М.В. Нескреба М.В. ✓

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