

**АКТ  
мониторинга качества питания**

03.02.25

Образования КСУОМ 25

услуги (при наличии)

в составе:

С.М. Есеева, зам по ВР Ш.К. Аюмурова,  
М.Ж. Дарбаев, Мер Урабалиева Д.Н. Дурдыев, учитель  
Ш.К. Аюмурова

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
санитарно-эпидемиологического соответствия объекта требованиям		✓		
продуктов питания, условия их хранения, доставки, разгрузки		✓		
ежедневного меню		✓		
ежедневного меню		✓		
графика работы столовой		✓		
интервала между приемами пищи		✓		
питания по классам		✓		
утвержденного прайса на свободное		✓		
питьевого режима		✓		
готовой продукции		✓		
контрольного блюда		✓		
органолептические свойства приготовленной		✓		
технологической карте		✓		
взвешивание 10 порций		✓		
термосы (мармиты) 1 блюдо		✓		
термосы (мармиты) 2 блюдо		✓		
термосы (мармиты) 3 блюдо (запрещено в алюминиевой посуде)		✓		
разносов (запрещено в влажных)		✓		
способа хранения столовых приборов		✓		
способа хранения ложек, вилок (в сухом виде)		✓		
хранения блюда		✓		
приготовления, реализации и хранения запрещенных блюд и напитков		✓		
реализации товаров, которые не соответствуют требованиям		✓		

<b>Организация приема пищи</b>			
Количество посадочных мест		✓	
Количество раковин для мытья рук		✓	
Наличие мыла		✓	
Наличие сушилок		✓	
Состояние мебели		✓	
Средства для обработки столов		✓	
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		✓	
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		✓	
Санитарное состояние столовой		✓	
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		✓	
<b>Состояние помещений пищеблока</b>			
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		✓	
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		✓	
Исправность систем водоотведения		✓	
Исправность систем отопления		✓	
Исправность систем освещения		✓	
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с 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: - сбора «грязной» столовой посуды процесса мытья и обработки - 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, гигрометра на складе		✓	
Соблюдение товарного соседства		✓	
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		✓	
Хранение овощей в ларях, подтоварниках в маркированных ёмкостях на поддонах		✓	

состояние складов		✓		
готовления, реализации и запрещенных блюд и		—		
<b>Холодильники</b>				
предназначении оборудования		✓		
метров		✓		
товарного соседства		✓		
соблюдение сроков годности на хранения		✓		
состояние холодильного		✓		
готовления, реализации и запрещенных блюд и		—		
целостность хранения суточных		✓		
<b>Мясной цех</b>				
оборудования и инвентаря		✓		
состояние		✓		
готовления, реализации и запрещенных блюд и		—		
<b>Овощной цех</b>				
оборудования и инвентаря		✓		
состояние		✓		
готовления, реализации и запрещенных блюд и		—		
<b>Мучной цех</b>				
оборудования и инвентаря		✓		
состояние		✓		
готовления, реализации и запрещенных блюд и		—		
<b>Варочный цех</b>				
оборудования и инвентаря		✓		
состояние		✓		
ования		✓		
вления, наличие резиновых		✓		
механической вентиляции		✓		
состояние		✓		
готовления, реализации и запрещенных блюд и		—		
ий для мытья и сушки рук		✓		
Соблюдение личной и		✓		
ной гигиены сотрудников		✓		

<b>Хранение и использование яиц</b>			
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		✓	
Условия хранения яиц		✓	
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		✓	
Средство для мытья яиц		✓	
Наличие бактерицидной лампы		✓	
<b>Буфет</b>			
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		✓	
Наличие ценников		✓	
Соблюдение условий хранения		✓	
Соблюдение условий и сроков реализации		✓	
Санитарное состояние		✓	
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		—	
<b>Документы</b>			
Договора с поставщиками продуктов питания		✓	
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		✓	
Сертификаты, декларации о соответствии		✓	
Срок реализации поступившей продукции		✓	
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		✓	
Технологические карты приготовления блюд		✓	
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		✓	
Журнал «С-витаминизации»		✓	
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		✓	
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за месяц		✓	
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		✓	
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		✓	
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		✓	
Журнал проведения генеральных уборок		✓	
Журнал регистрации температурного режима холодильников		✓	
Наличие программы производственного контроля		✓	

**Бытовая комната**

наличие запасных комплектов специальной одежды		✓		
наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		✓		
наличие шкафа для хранения специальной одежды		✓		
уборочная комната, санузел		Сопроводитель		
внешний вид сотрудников столовой (чистота одежды, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		✓		
уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		✓		
наличие отдельного помещения (специальных шкафов) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		✓		
наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для хранения.		✓		
наличие москитной сетки		✓		
Итого				

В результате проверки установлено: Санитарное состояние в столовой удовлетворительное. Везде чистота и порядок. Внешний вид как работников, так и помещений соответствует требованиям. Запрещены продукты не в упаковке и без сертификата и лицензий на продукты имеются.

**Члены комиссии:**

Директор Ескеева С.Ж. ✓  
 Председатель ПО Приб Н.В.  
 Зам. по ВР Алдиярова Ш.К. ✓  
 Санитар Дәрібай М.Т. ✓  
 Работник Забродько А.С.  
 Работник 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 организации питания организацией образования) ознакомлен \_\_\_\_\_ (подпись)

**АКТ  
мониторинга качества питания**

06.02.25

Организация образования КГЧ ОШ25

Тип услуги (при наличии)

Состав:

Инспектор Ш.С. М. Бекмеева, зам по ВР Ш К. Ахмедова,  
инспектор Д.А. Дурова, учащиеся М.В. Негрета

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Санитарно-эпидемиологическое состояние объекта		✓		
Соответствие требованиям		✓		
Условия хранения продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		✓		
Составление ежедневного меню		✓		
Составление годового меню		✓		
Соблюдение графика работы столовой		✓		
Соблюдение интервала между приемами пищи		✓		
Соблюдение питания по классам		✓		
Соблюдение утвержденного прайса на свободное		✓		
Соблюдение питьевого режима		✓		
Соблюдение готовности продукции		✓		
Соблюдение контрольного блюда		✓		
Соблюдение органолептические свойства приготовленной		✓		
Соблюдение соответствия технологической карте		✓		
Соблюдение взвешивание 10 порций		✓		
Соблюдение весы (мармиты) 1 блюдо		✓		
Соблюдение весы (мармиты) 2 блюдо		✓		
Соблюдение весы (мармиты) 3 блюдо (запрещено		✓		
использование алюминиевой посуде)		✓		
Соблюдение отсутствие разносов (запрещено		✓		
использование влажных)		✓		
Соблюдение место хранения столовых приборов		✓		
Соблюдение хранение посуды и хранение ложек, вилок		✓		
(наверх)		✓		
Соблюдение маркировка блюда		✓		
Соблюдение маркировка приготовления, реализации и		✓		
использование запрещенных блюд и		✓		
использование		✓		
Соблюдение реализация товаров, которые не		✓		
использование питанием		✓		

**Бытовая комната**

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

Результате проверки установлено: *Содержание в удовлетворительном виде. Виде, чистота и порядок. Внешний вид сотрудников рабочим чистым, специальное питание переадресовано. В зоне чисто.*

Члены комиссии:  
 \_\_\_\_\_ Ескеева С.Ж. ✓  
 \_\_\_\_\_ Приб Н.В. ✓  
 \_\_\_\_\_ Алдиярова Ш.К. ✓  
 \_\_\_\_\_ Дәрібай М.Т. ✓  
 \_\_\_\_\_ Забродько А.С. ✓  
 \_\_\_\_\_ Дурнева Д.А. ✓

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

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

**АКТ  
мониторинга качества питания**

10.02.2025

Организация образования КГУ ОШ 25

Тип услуги (при наличии)

Состав:

Инициатор инж. С. М. Ермаева, зам. по ОР Ш. К. Антонова,  
лаборант Д. А. Дурев, учитель М. В. Шехреда,  
класс М. М. Дрибай.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Санитарно-эпидемиологическое состояние объекта		+		
Соответствие требованиям		+		
Условия хранения продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Наличие ежедневного меню		+		
Наличие альтернативного меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи		+		
Наличие питания по классам		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное питание		+		
Соблюдение питьевого режима		+		
Наличие готовой продукции		+		
Наличие контрольного блюда		+		
Соблюдение органолептических свойств приготовленной пищи		+		
Наличие технологической карты		+		
Регулярное взвешивание 10 порций		+		
Наличие задачи (мармиты) 1 блюдо		-		
Наличие задачи (мармиты) 2 блюдо		-		
Наличие задачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено в алюминиевой посуде)		-		
Наличие разносов (запрещено хранение влажных)		+		
Соблюдение правил хранения столовых приборов		+		
Наличие кассет и хранение ложек, вилок (сверху)		+		
Соблюдение этикетки блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и хранения запрещенных блюд и напитков		-		
Наличие реализации товаров, которые не соответствуют требованиям к питанию		+		



**Бытовая комната**

запасных комплектов специальной		+		
шкафа для хранения личных вещей		+		
шкафа для хранения специальной		+		
комната, санузел		санузел		
вид сотрудников столовой (чистота		+		
аккуратность, работают ли в полном				
спецодежды)		+		
инвентарь, их достаточность,		+		
маркировки				
отдельного помещения (специальных		+		
хранения уборочного инвентаря,				
дезинфицирующих средств,		+		
инструктивных документов. Условия для				
москитной сетки		+		

В результате проверки установлено: санитарное состояние пищеблока и столовой удовлетворительное. Везде чисто и порядок. Предупреждены бытов и производств. На все продукции имеются сертификаты.

Члены комиссии:

Председатель С.Ж. Ескеева С.Ж. ✓

Член комиссии Приб Н.В. Приб Н.В. ✓

Член комиссии Алдиярова Ш.К. Алдиярова Ш.К. ✓

Член комиссии Дәрібай М.Т. Дәрібай М.Т. ✓

Член комиссии Забродько А.С. Забродько А.С. ✓

Член комиссии Дурнева Д.А. Дурнева Д.А. ✓

Родители \_\_\_\_\_ Ненахова О.В.

\_\_\_\_\_ Омарова Н.С.

\_\_\_\_\_ Тлеуленова А.Р.

Учитель М.В. Нескреба М.В. ✓

\_\_\_\_\_ (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный повар

\_\_\_\_\_ (при организации питания организацией образования) ознакомлен \_\_\_\_\_ (подпись)

**АКТ  
мониторинга качества питания**

13.02.25г

Организация образования КГУ ОШ 25

Исполнитель услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

руководитель Ш. К. Медникова,  
заместитель М. М. Джибай, медработник Д. А. Вудкова,  
заместитель М. В. Ческребай.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
санитарно-эпидемиологического назначения		+		
требованиям		+		
продуктов питания, условия их хранения, доставки, разгрузки		+		
ежедневного меню		+		
ежедневному меню		+		
графика работы столовой		+		
интервала между приемами пищи		+		
питания по классам		+		
утвержденного прайса на свободное питание		+		
питьевого режима		+		
готовой продукции		+		
контрольного блюда		+		
технологические свойства приготовленной продукции		+		
технологической карте		+		
взвешивание 10 порций		+		
мармиты) 1 блюдо		-		
мармиты) 2 блюдо		-		
мармиты) 3 блюдо (запрещено использовать в алюминиевой посуде)		-		
разносов (запрещено использовать влажных)		+		
хранения столовых приборов		+		
набор и хранение ложек, вилок (накрытых)		+		
контроля блюда		+		
приготовления, реализации и хранения запрещенных блюд и напитков		-		
реализации товаров, которые не соответствуют требованиям		+		

**Бытовая комната**

наличие запасных комплектов специальной		+		
наличие шкафа для хранения личных вещей		+		
наличие шкафа для хранения специальной		+		
наличие комнаты, санузел		санузел		
наличие вид сотрудников столовой (чистота		+		
наличие аккуратность, работают ли в полном				
наличие комплекте спецодежды)				
наличие полный инвентарь, их достаточность,		+		
наличие маркировки				
наличие отдельного помещения (специальных				
наличие для хранения уборочного инвентаря,		+		
наличие дезинфицирующих средств,				
наличие учебных документов. Условия для		+		
наличие				
наличие москитной сетки		+		

Результате проверки установлено: санитарное состояние пище-  
вой и столовой удовлетворительное. Приготовлен-  
ная пища соответствует утвержденному  
меню. Контрольное блюдо соответствует нормам.  
Самостоятельная проба вставлена. В зале чистота,  
на стенах есть жесткое мыло для рук, рабочее  
освещение. Пожарная вода. Пирожковые форм-  
очки рабочие.

Члены комиссии:

	Ескеева С.Ж. ✓	Родители	Ненахова О.В.
	Приб Н.В.		Омарова Н.С.
	Алдиярова Ш.К. ✓		Тлеуленова А.Р.
	Дәрібай М.Т. ✓	Учитель	Нескреба М.В. ✓
	Забродько А.С.		
	Дурнева Д.А. ✓		

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

**АКТ  
мониторинга качества питания**

17.12.25г.

образователя КТУОш №25

услуги (при наличии)

в составе:

С.М. Ескава, зам по БР Ш.К. Ариязова,  
М.Т. Рахимова, мед. работник Д.А. Нуева,  
М.В. Исмаилов, родитель

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
санитарно-эпидемиологического соответствия объекта требованиям		✓		
продуктов питания, условия их перевозки, доставки, разгрузки		✓		
составе ежедневного меню		✓		
ежедневному меню		✓		
графика работы столовой		✓		
интервала между приемами пищи		✓		
питания по классам		✓		
утвержденного прайса на свободное		✓		
питьевого режима		✓		
готовой продукции		✓		
контрольного блюда		✓		
органолептические свойства приготовленной		✓		
технологической карте		✓		
взвешивание 10 порций		✓		
мармиты) 1 блюдо		—		
мармиты) 2 блюдо		—		
мармиты) 3 блюдо (запрещено в алюминиевой посуде)		—		
разносов (запрещено хранение влажных)		✓		
хранения столовых приборов		✓		
кассет и хранение ложек, вилок (вверх)		✓		
сервировка блюда		✓		
приготовления, реализации и хранения запрещенных блюд и напитков		—		
реализации товаров, которые не соответствуют требованиям питания		✗		

**Бытовая комната**

наличие запасных комплектов специальной одежды		✓		
наличие шкафа для хранения личных вещей работников		✓		
наличие шкафа для хранения специальной одежды		✓		
ванная комната, санузел		санузел		
внешний вид сотрудников столовой (чистота одежды, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		✓		
уборочный инвентарь, их достаточность, маркировки		✓		
наличие отдельного помещения (специальных шкафов) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		✓		
наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для хранения.		✓		
наличие москитной сетки		✓		

**В результате проверки установлено:**

*столовая соответствует всем санитарным нормам. Чисто, посторонних запасов нет. Посуда в наличии. Сертификаты имеются.*

**Члены комиссии:**

Председатель комиссии С.Ж. Ескеева С.Ж. ✓  
 Руководитель ПС Н.В. Приб Н.В.  
 Руководитель ВР Ш.К. Алдиярова Ш.К. ✓  
 Член комиссии М.Т. Дәрібай М.Т. ✓  
 Работник А.С. Забродько А.С.  
 Работник Д.А. Дурнева Д.А. ✓

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

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

**АКТ  
мониторинга качества питания**

20.02.25.

организация образования ХТУ им. 25

как услуги (при наличии)

в составе:

директор Сокеева С.т., зам по ВР Алмасова Ш.К.  
 завхоз Айтибай М.Т., медработник Алиева Д.А.  
 санитар Нескереба М.В., повар Кеналова О.В.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
санитарно-эпидемиологического соответствия объекта		✓		
санитарным требованиям		✓		
продуктов питания, условия их хранения, перевозки, доставки, разгрузки		✓		
составление ежедневного меню		✓		
составление годового меню		✓		
соблюдение графика работы столовой		✓		
соблюдение интервала между приемами пищи		✓		
организация питания по классам		✓		
использование утвержденного прайса на свободное питание		✓		
соблюдение питьевого режима		✓		
использование готовой продукции		✓		
использование контрольного блюда		✓		
использование органолептические свойства приготовленной пищи		✓		
использование соответствие технологической карте		✓		
использование точное взвешивание 10 порций		✓		
использование тары (мармиты) 1 блюдо		—		
использование тары (мармиты) 2 блюдо		—		
использование тары (мармиты) 3 блюдо (запрещено использовать в алюминиевой посуде)		—		
использование доставка разнасов (запрещено использовать при влажных)		✓		
использование организация хранения столовых приборов (ложки, вилки, ножи)		✓		
использование организация хранения посуды (тарелки, чашки)		✓		
использование организация приготовления, реализации и хранения запрещенных блюд и напитков		—		
использование организация реализации товаров, которые не подлежат реализации		—		

**Бытовая комната**

наличие специальных комплектов специальной		✓		
шкафа для хранения личных вещей		✓		
шкафа для хранения специальной		✓		
ванная комната, санузел		санузлы		
наличие сотрудников столовой (чистота, работоспособность, работают ли в полном комплекте одежды)		✓		
наличие инвентаря, их достаточность, маркировки		✓		
наличие специального помещения (специальных помещений хранения уборочного инвентаря,		✓		
наличие маркифицирующих средств, маркированных документов. Условия для		✓		
наличие защитной сетки		✓		

В результате проверки установлено: Всё соответствует.  
 Вид сотрудников опрятный, этикетки имеются. Меню соответствует температурной цепи соблюдены. В пищеблоке чисто, на овощном столе морозильных запасов нет

Состав комиссии:  
 Ескеева С.Ж. ✓  
 Приб Н.В. ✓  
 Алдиярова Ш.К. ✓  
 Дәрібай М.Т. ✓  
 Забродько А.С.  
 Дурнева Д.А. ✓

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

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

**АКТ  
мониторинга качества питания**

2022.12.25

образования ИЧУ. Дел 25

услуги (при наличии)

в составе:

инспектор ИИК С. П. Есеева, зам по ВР Ш К. Александрова,  
работники Д. А. Дурова, учитель И. В. Носкорова.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
санитарно-эпидемиологического соответствия объекта требованиям		+		
продуктов питания, условия их перевозки, доставки, разгрузки		+		
с ежедневного меню		+		
ежедневному меню		+		
графика работы столовой		+		
интервала между приемами пищи		+		
питания по классам		+		
сверженного прайса на свободное		+		
питьевого режима		+		
готовой продукции		+		
контрольного блюда		+		
физические свойства приготовленной		+		
технологической карте		+		
с взвешивание 10 порций		+		
мармиты) 1 блюдо		-		
мармиты) 2 блюдо		-		
мармиты) 3 блюдо (запрещено в алюминиевой посуде)		-		
разносов (запрещено хранение влажных)		+		
хранения столовых приборов		+		
кассет и хранение ложек, вилок (вверх)		+		
подача блюда		+		
приготовления, реализации и хранение запрещенных блюд и		-		
реализации товаров, которые не соответствуют питанием		-		



**Бытовая комната**

наличия комплектов специальной		+		
шкафа для хранения личных вещей		+		
шкафа для хранения специальной		+		
ванная, санузел		Гангузы		
работают ли сотрудники столовой (чистота, опрятность, работают ли в полном спецодежде)		+		
инвентарь, их достаточность, маркировки		+		
специального помещения (специальных помещений уборочного инвентаря,		+		
дезинфицирующих средств, специальных документов. Условия для		+		
противоэпидемиологической сетки		+		

по результатам проверки установлено: санитарное состояние кабинета и столовой соответствует требованиям, предъявляемым к ним. Везде чисто и опрятно. Работают ли в полном спецодежде. Инвентарь маркирован. Специального помещения для хранения уборочного инвентаря, дезинфицирующих средств, специальных документов. Условия для противоэпидемиологической сетки.

классики:  
 Ескеева С.Ж. ✓  
 Приб Н.В. ✓  
 Алдиярова Ш.К. ✓  
 Дәрібай М.Т. ✓  
 Забродько А.С. ✓  
 Дурнева Д.А. ✓

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

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

**АКТ  
мониторинга качества питания**

№ 25

образованию МГУ. ДШ 25

услуги (при наличии)

адрес:

шк С.М. Есеева, проезд М.П. Джибай,  
Д.А. Дулата, учитель И.В. Кекреля,  
С.В. Неняева

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
санитарно-эпидемиологического ответственности объекта требованиям		✓		
факторов питания, условия их доставки, разгрузки		✓		
ежедневного меню		✓		
меню		✓		
графика работы столовой		✓		
интервала между приемами пищи		✓		
по классам				
обязательного прайса на свободное		✓		
питательного режима		✓		
качественной продукции		✓		
контрольного блюда		✓		
органолептические свойства приготовленной		✓		
технологической карте		✓		
взвешивание 10 порций		✓		
(мармиты) 1 блюдо		—		
(мармиты) 2 блюдо		—		
(мармиты) 3 блюдо (запрещено алюминиевой посуде)		—		
разделочных досок (запрещено влажных)		✓		
хранения столовых приборов				
уборка и хранение ложек, вилок (мармиты)		✓		
блюда		✓		
приготовления, реализации и запрещенных блюд и		—		
реализации товаров, которые не входят в меню		—		

**Бытовая комната**

наличия специальных комплектов специальной		✓		
шкафа для хранения личных вещей		✓		
шкафа для хранения специальной		✓		
ванна, санузел		инициализирован		
работают ли сотрудники столовой (чистота, чистота, работают ли в полном спецодежде)		✓		
инвентарь, их достаточность, маркировки		✓		
специального помещения (специальных помещений уборочного инвентаря,		✓		
дезинфицирующих средств, специальных документов. Условия для		✓		
противоэпидемической сетки		✓		

результате проверки установлено: санитарное состояние пищеблока и столовой удовлетворительное. Работники пищеблока и столовой чистые, опрятные, работают в спецодежде. На столах по хранению посуды и посуды-продуктов чисто, сухо. На продуктах этикетки и сроки годности. Замечаний о замесе посуды с остальными.

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

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

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