

**АКТ  
мониторинга качества питания**

03.25

школа образования УГУ, ОШ 25

услуги (при наличии)

в составе:

инспектор С.М. Ермаков, зам. по ВР Ш.К. Андриченко,  
 лаборант Д.А. Дулева, учитель М.В. Ковалева,  
 учитель С.В. Киселева.

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		+		
ежедневного меню		+		
ежедневному меню		+		
графика работы столовой		+		
интервала между приемами пищи		+		
питания по классам		+		
утвержденного прайса на свободное		+		
питьевого режима		+		
столовой 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 в влажных)		+		
хранения столовых приборов		+		
выст и хранение ложек, вилок		+		
блюда		+		
приготовления, реализации и запрещенных блюд и		-		
реализации товаров, которые не		-		

### 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 емкости для сбора пищевых отходов		+	
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		+	
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+	
Наличие графика уборки		+	

### Соблюдение условий хранения продуктов Склад

Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		+	
Соблюдение температурно влажностного режима. Наличие термометра, гидрометра 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		+		
Изготовление, реализации и хранение запрещенных блюд и напитков		-		

**Холодильники**

Проверка о предназначении холодильного оборудования		+		
Проверка термометров		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Соблюдение и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Состояние холодильного оборудования		+		
Изготовление, реализации и хранение запрещенных блюд и напитков		-		
Проверка и правильность хранения суточных		+		

**Мясной цех**

Состояние оборудования и инвентаря		+		
Состояние		+		
Изготовление, реализации и хранение запрещенных блюд и напитков		-		

**Овощной цех**

Состояние оборудования и инвентаря		+		
Состояние		+		
Изготовление, реализации и хранение запрещенных блюд и напитков		-		

**Мучной цех**

Состояние оборудования и инвентаря		+		
Состояние		+		
Изготовление, реализации и хранение запрещенных блюд и напитков		-		

**Варочный цех**

Состояние оборудования и инвентаря		+		
Состояние		+		
Состояние		+		
Состояние, наличие резиновых перчаток		+		
Состояние механической вентиляции		+		
Состояние		+		
Изготовление, реализации и хранение запрещенных блюд и напитков		-		
Состояние для мытья и сушки рук		+		
Соблюдение личной и общественной гигиены сотрудников		+		

Итого

<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**

наличия специальных комплектов специальной		+		
шкафа для хранения личных вещей		+		
шкафа для хранения специальной		+		
комната, санузел		санузлы		
сотрудников столовой (чистота, опрятность, работают ли в полном комплекте одежды)		+		
инвентарь, их достаточность, маркировки		+		
специального помещения (специальных хранения уборочного инвентаря,		+		
дезинфицирующих средств, специальных документов. Условия для		+		
защитной сетки		+		

по результатам проверки установлено: пищеблок и столовая соответствует всем санитарным нормам, чистота и порядок. Меню краткосрочное, контроль весь в копилке, сыроежки имеются. Проверка записей. В пищеблоке имеется зона хранения. В зале имеется 2 пылевого фильтра. Чистота в пищеблоке только для рук. Рабочая зона рабочая.

подписи:  
 \_\_\_\_\_ 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**

12.13.2015г.

Образования КГУ, ОШ 25

услуги (при наличии)

в составе:

инспектор Ш. С. М. Есеева, зам по ВРП Ш. К. Аманжолов  
С. А. Дуреева, профессор М. М. Дуреева,  
М. В. Наскредов

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
санитарно-эпидемиологического				
ответственности объекта				
требованиям		+		
продуктов питания, условия их				
доставки, разгрузки		+		
ежедневного меню				
меню		+		
режима работы столовой				
интервала между приемами пищи				
по классам		+		
ежедневного прайса на свободное				
пользования		+		
режима				
продукции		+		
каждого блюда				
качества свойства приготовленной		+		
технологической карте				
приготовление 10 порций		+		
(мармиты) 1 блюдо		-		
(мармиты) 2 блюдо		-		
(мармиты) 3 блюдо (запрещено				
использование металлической				
посуды)		-		
использование тарелок (запрещено				
использование тарелок (важных)		+		
использование применения столовых приборов				
использование хранение ложек, вилок				
использование		+		
использование хранения, реализации и				
использование запрещенных блюд и				
использование хранения товаров, которые не				
использование		-		

**Бытовая комната**

наличие специальных комплектов специальной		+		
шкафа для хранения личных вещей		+		
шкафа для хранения специальной		+		
комната, санузел		соответствует		
работают ли сотрудники столовой (чистота, санитарность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		+		
наличие инвентаря, их достаточность, маркировки		+		
специального помещения (специальных помещений хранения уборочного инвентаря, маркировки)		+		
наличие маркирующих средств, маркированных документов. Условия для маркировки		+		
наличие защитной сетки		+		

По результатам проверки установлено: инвентарь и маркировка соответствует требованиям нормативов. Везде чисто и порядок. Все сотрудники маркированы. Видочная камера имеется. Работают все маркирующие средства. Уборочный инвентарь имеется маркированный. Санитария в норме.

Комиссия:

\_\_\_\_\_ 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**

03.25

образованию УЧ. ДМ 25

услуги (при наличии)

в составе:

инспектор И.С. Есеева, зам по ВР Ш.К. Алы  
работник Д.А. Дурова, учитель И.В. Нестя

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует
санитарно-эпидемиологического соответствия объекта требованиям		+	
продуктов питания, условия их хранения, доставки, разгрузки		+	
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)		-	
рюкзаков (запрещено влажных)		+	
чистоты хранения столовых приборов		+	
ассорт и хранение ложек, вилок		+	
блюда		+	
приготовления, реализации и запрещенных блюд и		-	
реализации товаров, которые не		-	



**Бытовая комната**

запасных комплектов специальной		+		
шкафа для хранения личных вещей		+		
шкафа для хранения специальной		+		
комната, санузел		соответ.		
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		+		

Результате проверки установлено: Всё соответствует, внешний вид сотрудников опрятный, сан. кабинеты чистые, вода соответствует, температурный режим соблюден в пищеблоке, чистота, посторонних запасов нет.

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

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

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

**АКТ  
мониторинга качества питания**

2015г.

образования КТУ, ОУ 25

услуги (при наличии)

в составе:

сер С. М. Есеева, мед. работник  
Бурба, прораб М. М. Дурбан, учитель  
Шекрета.

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		+		
составе недельного меню		+		
графика работы столовой		+		
интервала между приемами пищи		+		
питания по классам		+		
утвержденного прайса на свободное		+		
режима питьевого режима		+		
качества пищевой продукции		+		
контрольного блюда		+		
органолептические свойства приготовленной		+		
технологической карте		+		
взвешивание 10 порций		+		
мармиты) 1 блюдо		-		
мармиты) 2 блюдо		-		
мармиты) 3 блюдо (запрещено в алюминиевой посуде)		-		
продуктов (запрещено в влажных)		+		
хранения столовых приборов		+		
набор и хранение ложек, вилок		+		
блюда		+		
приготовления, реализации и хранения запрещенных блюд и		-		
реализации товаров, которые не соответствуют требованиям		+		

**Бытовая комната**

+	запасных комплектов специальной		+		
+	шкафа для хранения личных вещей		+		
+	шкафа для хранения специальной		+		
+	комната, санузел		санузел		
+	над сотрудников столовой (чистота				
+	и чистота, работают ли в полном		+		
+	спецодежды)				
+	инвентарь, их достаточность,		+		
+	оборудовки				
+	отдельного помещения (специальных				
+	для хранения уборочного инвентаря,		+		
+	средств,				
+	рабочих документов. Условия для		+		
+	испытательной сетки		+		

Результате проверки установлено: *Смелова соответствует в*  
*инвентарь нормам, место, по мере необходимости*  
*уборки нет, поощра в помещении, сертификаты*  
*имеются, выданы для сотрудников, опри*  
*...*

Комиссия:  
 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 *НД* \_\_\_\_\_ Нескреба М.В. ✓

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

**АКТ  
мониторинга качества питания**

2023.252

образования КГУ, ОШ 25

услуги (при наличии)

в составе:

инспектор Ш.С. Исмаилов, мер работник Д.А. Дурова,  
работник О.В. Кемалова

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

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

**Бытовая комната**

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

по результатам проверки установлено: санитарное состояние блока и столовой хорошее. Везде чисто, порядок, записаны все мероприятия по уборке, но все продукты в санитарной сетке.

подписи:

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

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

**АКТ  
мониторинга качества питания**

№ 03/252

Место образования ИУ. ДИП 25

Услуги (при наличии)

Состав:

директор Р.Б. Хасенова, зам по ВР Ш.К. Аюшев  
работник Д.А. Дурев, протам М.П. Дурев

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		+		
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		-		
алюминиевой посуде)				
разносов (запрещено		+		
влажных)				
хранения столовых приборов		+		
набор и хранение ложек, вилок		+		
верх)				
хранения блюда		+		
приготовления, реализации и				
запрещенных блюд и				
реализации товаров, которые не		+		
составлением				

**Бытовая комната**

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

Результате проверки установлено: *составлене инвентаря по*  
*инвентаризации, у работников инвентарь не*  
*имеет маркировки, всё чисто и аккуратно.*

**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)