

**АКТ  
мониторинга качества питания**

Дата 05.05.2022

№ 10

Организация образования КГУ, ОШ 25<sup>ч</sup>

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор школы Соколов С.М., зам. по ВР. Андрияшова И.К.  
мероприятий Дурнев Д.Н., учитель Феофанова М.Б.  
юрист Кенжаева О.Б.

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		—		

использование запрещенных блюд и продуктов		—		
<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		—		
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		—		
<b>Овощной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Санитарное состояние		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		—		
<b>Мучной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Санитарное состояние		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		—		
<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		—		
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		✓		
<b>Хранение и использование яиц</b>				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		✓		
Условия хранения яиц		✓		
Емкость с маркировкой для мытья и обработки		✓		

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		✓		
<b>Итого</b>				

**В результате проверки установлено:**

Столовая соответствует всем санитарным нормам. Мест, посторонних заповед не. Гигиенические фронтански работают, много г/р есть, сушилки работают. Все блюда подаются в горячем виде. Свете.

**Подписи комиссии:**

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

Родители О.В. Ненахова О.В. ✓  
 \_\_\_\_\_ Омарова Н.С.  
 \_\_\_\_\_ Глеуленова 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)

**АКТ  
мониторинга качества питания**

Дата 08.05.25

№ 11

Организация образования КУОШ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор шк С.М. Есеева, зам по ВР су.к. Андрикова,  
мед. работник Д.А. Дурнева, учитель М.В. Мельникова.

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		-		

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		+		
<b>Итого</b>				

**В результате проверки установлено:** Санитарное состояние пищеблока и столовой удовлетворительное. Ежедневный меню соответствует двухнедельному утвержденному меню контрольное блюдо в порядке. Суточная проба выполнена. Кух. работницы чистые, имеются спец. одеж. На складах для хранения сухих продуктов чисто, без запаха. На все продукты сертификаты имеются.

**Подписи комиссии:**

Директор С.Ж. Ескеева С.Ж. ✓  
 Председатель ПК Н.В. Приб Н.В.  
 Зам по ВР Ш.К. Алдиярова Ш.К. ✓  
 Профком М.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)

**АКТ  
мониторинга качества питания**

Дата 12.05.25г

№ 12

Организация образования КГУ, ОШ 25<sup>а</sup>

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор шк. С.М. Ескеева, зам по ВР Ш.К. Алдырбекова,  
мед. работник Д.А. Дурчиева, пражман Ш.П. Дурбан.

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		-		

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		+		
<b>Итого</b>				

**В результате проверки установлено:** Чистота и порядок в пищеблоке и столовой соответствует санитарным нормам, все шкафы для хранения продуктов, овощей и фруктов чистые, переполненные в шкафы, посменно закрыты, нем. запрещающие блюды и продукты нет. Мерло утверждено. Контроль в пищеблоке соответствует нормам. Санитария в пищеблоке. Замечание: больше внимания, количество посуды с осколками, замечать!

**Подписи комиссии:**

Директор С.С.Е. Ескеева С.Ж. ✓  
 Председатель ПС \_\_\_\_\_ Приб Н.В.  
 Зам по ВР А.А. Алдиярова Ш.К. ✓  
 Профком М.Т.Д. Дәрібай М.Т. ✓  
 Медработник \_\_\_\_\_ Забродько А.С.  
 Медработник Д.А.Д. 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 15.05.2012

№ 13

Организация образования КГУ, ДШ 25<sup>и</sup>

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор цет. С. М. Есеева, зам по ВР Ш. К. Асирерова  
вед. работник Д. А. Дурмова, учитель М. В. Неекреба!

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		-		



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 пищевого оборудования. Меню утверждено, проба выполнена, контрольное блюдо в норме, еда при подаче соответствует санитарным нормам. Температуры исправны. Посуда с осколками заменена. В зале чисто, и раковинная сеть чистая. Рабочая смена. Рабочие пищевые формочки.

**Подписи комиссии:**

Директор Есеева 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 19.05.25<sup>г</sup>

№ 14

Организация образования КГУ, ОШ 25<sup>ч</sup>

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор шк. С.М. Есеева, зам по ВР О.К. Аксенова,  
зам. зав. Д.А. Дурмешев, родители О.В. Ченахова,  
учитель Ч.В. Чекреба.

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		-		

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. Меню утверждено, сытная порция вставляются, контрастное блюдо соответствует нормам. У работников пищеблока чистой опрятной спецодежда. Имеется запас чистой посуды. На складах чисто, посторонних запущено нет. Меню и тарелки в норме. На все продукты, овощи и фрукты есть сертификаты.

**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)