

АКТ
мониторинга качества питания

Дата 10.12.25

№ 13

Организация образования МУ. ОШ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор шк С. М. Есеева, зам по РР Ш. К. Авершинова,
шеф-повар К. Р. Мачаидов, учитель Ш. В. Исхридов.

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		+		
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		-		
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		+		

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)		+	
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		+	
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		+	
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+	
Наличие москитной сетки		+	
Итого			

В результате проверки установлено: Санитарное состояние столовой и пищеблока удовлетворительно. Меню утверждено, приготовленная еда соответствует утвержденному меню. Еда светлая, температурный режим соответствует нормам. Контрольный вес порций в норме. Суточная проба выполнена.

Подписи комиссии:

Директор Есеева С.Ж.
 Председатель ПС Приб Н.В.
 Зам по ВР Алдиярова Ш.К.
 Профком Дәрібай М.Т.
 Медработник Ермекова Н.Ж.
Майчинова К.Р.

Родители Ненахова О.В.
Омарова Н.С.
 Учитель Нескреба М.В.

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

**АКТ
мониторинга качества питания**

Дата 18.12.25

№ 14

Организация образования КГУ «ШС»

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор шк С. М. Есменова, зам по РР Ш. К. Нармурова,
учитель М. В. Каскеева, мед работник К. Р. Манашова

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		+		
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		-		
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		+		

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)		+	
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		+	
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		+	
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+	
Наличие москитной сетки		+	
Итого			

В результате проверки установлено: Санитарное состояние столовой и пищеблока удовлетворительное. Меню утверждено, приготовленные блюда соответствуют утвержденному температурному режиму соответствия нормам. Контрольный вес порций в норме. Сточный пробя вставлен.

Подписи комиссии:

Директор Ескеева С.Ж. ✓

Председатель ПО Приб Н.В.

Зам по ВР Алдиярова Ш.К. ✓

Профком Дәрібай М.Т.

Медработник Ермекова Н.Ж.

Мамчаева Л.Р.

Родители Ненахова О.В.

Омарова Н.С.

Учитель Нескреба М.Е.

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

**АКТ
мониторинга качества питания**

Дата 11.12.25

№ 15

Организация образования МГУ ОШ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор шк С. М. Брехов, зам по ВР Ш. К. Мещеряков,
инспектор К. Р. Мельникова, родитель Н. С. Ощерово.

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		+		
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		-		
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		+		

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			
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 столовой и пищеблока удовлетворительное. Меню утверждено, приготовленное блюдо соответствует утвержденному. Светлая, температурной режим в норме. Контрольной вес порций в норме. Сточные воды вставлены.

Подписи комиссии:

Директор С.Ж. Ескеева С.Ж.
 Председатель ПС Приб Н.В.
 Зам по ВР Алдиярова Ш.К.
 Профком Дәрібай М.Т.
 Медработник Ермекова Н.Ж.
Молчанова К.Р.

Родители Ненахова О.В.
Омарова Н.С.
 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 15.12.25

№ 16

Организация образования КГУ ОШ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор шк С. М. Есеева, зам по ВР Ш. К. Мухоморова,
мед работник К. Р. Мамбетова, учитель М. В. Пескорова.

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		+		
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		-		
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		+		

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		+	
Бытовая комната			
Наличие запасных комплектов специальной одежды		+	
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+	
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		Семь	
Душевая комната, 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 столовой и пищеблока удовлетворительное. Меню утвержденное, приготовленное блюдом соответствует утвержденному меню. Еда свежая, температурный режим соответствует нормам. Контрольный вес порций в норме. Утренняя работа выполнена.

Подписи комиссии:

Директор Ескеева С.Ж.
 Председатель ПС Приб Н.В.
 Зам по ВР Алдиярова Ш.К.
 Профком Дәрібай М.Т.
 Медработник Ермекова Н.Ж.

Родители Ненахова О.В.
Омарова Н.С.
 Учитель Нескреба М.В.

Малчанова К.Р.

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

**АКТ
мониторинга качества питания**

Дата 03.11.25

№ 1

Организация образования КГУ ОШЛС

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор шк С.М. Бекеева, предс. ПС Н.В. Труб, предс. программы М.П. Дурбай, зав. кафедрой по ВР. Ш.К. Дидирова, учитель М.В. Нескредя, лаборант Ш.Р. Маманова

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		+		
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		-		
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		+		

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)		+	
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: На начало 11 четверти с мониторинговой группой была проведена работа в качестве наблюдателя пищеблока и столовой. Санитарное состояние удовлетворительно. Воздух в помещениях чист, сухо, температура в норме. Все посуды более зашпательны. Журналы, сан книжки чух ред в соответствии. Санитарное состояние меню соблюдено. Меню утверждено. Еда свежая, подача соответствует норме. Контроль всей в норме. В рамках дации нет запрещенных блюд, продуктов. В зале у раскраски имеются жар. меню, сушилка рабочая, техника безопасная.

Подписи комиссии:

Директор Ескеева С.Ж. ✓
 Председатель ПС Приб Н.В. ✓
 Зам по ВР Алдиярова Ш.К. ✓
 Профком Дәрібай М.Т. ✓
 Медработник Ермекова Н.Ж.

Родители Ненахова О.В.
Омарова Н.С.
 Учитель Нескреба М.В.

Молчапов К.Р.
Бускина А.Ю.

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный при организации питания организацией образования _____ (подпись)

**АКТ
мониторинга качества питания**

Дата 06.11.25

№ 2

Организация образования КГУ ОШ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор шк С.М. Есеева, зам по ВР Ш.К. Андурова, лаборант
Т.Р. Маччинова, учитель М.В. Насреддинов

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		+		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминоизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		-		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		-		
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		+		

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)		+	
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, приготовление блюд соответствует температурному режиму и утвержденному меню. Контроль блюд в норме, accurate работа выполнена. В холодильнике чисто, сухо, температурный режим соблюден, без запаха. Сертификаты, лицензии на все продукты имеются. Все в порядке. Все документы в порядке.

Подписи комиссии:

Директор Сиф Ескеева С.Ж.
 Председатель ИС Приб Приб Н.В.
 Зам по ВР Алдиярова Алдиярова Ш.К.
 Профком Дәрібай Дәрібай М.Т.
 Медработник Ермекова Ермекова Н.Ж.
Матчишова К.Р.

Родители _____ Ненахова О.В.
 Учитель Матчишова Омарова Н.С.
 Нескреба М.В.

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

**АКТ
мониторинга качества питания**

Дата 10.11.25
№ 3

Организация образования МУ ОШ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

и.о. директора Р.Б. Хасенова, зам по ВР Ш.К. Алимперова, шеф-повар К.Р. Мамачаева, учитель М.В. Исхрета.

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		+		
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		-		
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		+		

Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		+	
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+	
Журнал проведения генеральных уборок		+	
Журнал регистрации температурного режима холодильников		+	
Наличие программы производственного контроля		+	
Бытовая комната			
Наличие запасных комплектов специальной одежды		+	
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+	
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		+	
Душевая комната, санузел		санузел	
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		+	
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. Пищеблок чисто, все оборудовано, работает. Потребитель по мере необходимости утверждает. Контрольное бюро в работе, учетная книга ведется. Все рабочие записки, температура в пище, в результате проверки установлено: санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. Пищеблок чисто, все оборудовано, работает. Потребитель по мере необходимости утверждает. Контрольное бюро в работе, учетная книга ведется. Все рабочие записки, температура в пище,

Подписи комиссии:
 (Директор С.Ж. Ескеева Ескеева С.Ж.
 Председатель ПС Н.В. Приб Приб Н.В.
 Зам по ВР Ш.К. Алдиярова Алдиярова Ш.К.
 Профком М.Т. Дерибай Дерибай М.Т.
 Медработник Н.Ж. Ермакова Ермакова Н.Ж.
К.Р. Марчамова Марчамова К.Р.

Родители _____ Ненахова О.В.
 _____ Омарова Н.С.
 Учитель М.И. Нескреба Нескреба М.И.

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный по (при организации питания организацией образования) ознакомлен _____ (подпи

**АКТ
мониторинга качества питания**

Дата 13.11.25

№ 1

Организация образования ИУ ОШ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

и.о. директора Р.Б. Хасенова, зам по ВР Ш.Я. Аидиевове,
мед. работник К.Р. Мамчапове, учитель И.В. Невзрева,

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

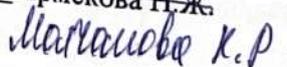
Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение 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		+		
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		-		
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		+		

7

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)		+	
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 удовлетворительным. Везде чисто и порядок. Муж. работники в халатах, в перчатках. Имеются зашмыганные халаты. Санитарное крышках допуск не да. Работают по утвержденному меню. Свежее, температурный режим соблюдают.

Подписи комиссии:

Директор  Ескеева С.Ж.
 Председатель ПС _____ Приб Н.В.
 Зам по ВР  Алдиярова Ш.К.
 Профком _____ Дәрібай М.Т.
 Медработник  Ермекова Н.Ж.
 Матанова К.Р.

Родители _____ Ненахова
 _____ Омарова Н.
 Учитель  Нескребя

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный (при организации питания организацией образования) ознакомлен _____ (под

**АКТ
мониторинга качества питания**

Дата 17.11.25
№ 5

Организация образования КГУ ОШ № 25
Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

и.о. директора Р.Б. Касенова, зам. по ВР Ш.К. Андриерова,
Мед. над. К.Р. Мамашова, 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		+		
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		нет		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		нет		
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		+		
Количество раковин для мытья рук		+		
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		+		
Состояние мебели		+		
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		+		

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		✓	
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		✓	санузлы
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 удовлетворительно. В холодильнике сухих продуктов и овощей фруктов меньше чем требуется. Работают по утвержденной схеме. Овощи-фрукты свежие.

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

Родители _____ Ненахова О.
 _____ Омарова Н.
 Учитель М.Т. Нескребина М.

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный (при организации питания организацией образования) ознакомлен _____

**АКТ
мониторинга качества питания**

Дата 20.11.25
№ 6

Организация образования НУ ОИР 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

и.о. директора Р.Б. Хасинова, зам по ВР Ш.К. Асфиев
зам. работник В.Р. Мухамбетов, учитель М.В. Мухоморова
Мухоморова М.Т. Арибаев

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		+		
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		нет		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		нет		
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		+		
Количество раковин для мытья рук		+		
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		+		
Состояние мебели		+		
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		+		

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		✓	
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 столовой чисто в пищеблоке порядок. Продукты свежее, еда свежее, меню соответствует учебному плану. Контрольное блюдо в норме, санитарная норма вставлена в здание школы проведена. Наименование: меню проведено с осматриванием.

Подписи комиссии:

Директор Самба Ескеева С.Ж. ✓
 Председатель ПС _____ Приб Н.В.
 Зам по ВР Алдиярова Алдиярова Ш.К. ✓
 Профком Дәрібай Дәрібай М.Т. ✓
 Медработник Ермекова Ермекова Н.Ж. ✓
К.Р. Магалиев

Родители _____ Ненахова
 _____ Омарова
 Учитель _____ Нескребов

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный (при организации питания организацией образования) ознакомлен _____

**АКТ
мониторинга качества питания**

Дата 24.11.25

№ 4

Организация образования МУ ОШ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

И.О. директоре Р.Б. Хасенова, зам по ВР Ш.К. Мичерова,
мед. надомник К.Р. Магданова, през. проф. Ш.И.
М.Ю. Дардан, учитель М.В. Кекресс.

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		+		
Состояние разнасов (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		нет		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		нет		
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		+		
Количество раковин для мытья рук		+		
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		+		
Состояние мебели		+		
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		+		

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		+	
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		+	санузлы
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		+	
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		+	
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+	
Наличие москитной сетки		+	
Итого		+	

В результате проверки установлено: санитарное состояние столовой и пищеблока удовлетворительное. Меню утверждено, блюдо соответствует меню. Консервы в норме. Суточная проба овощей. В холодильнике чисто, сухо, температурного режима соблюдается. Запретов продуктов нет. Замечания: устроить бытовых посуд, замочить.

Подписи комиссии:

Директор Ескеева С.Ж. ✓
 Председатель ПО Приб Н.В. ✓
 Зам по ВР Алдиярова Ш.К. ✓
 Профком Дәрібай М.Т. ✓
 Медработник Ермекова Н.Ж. ✓
К.Р. Маташова

Родители _____ Ненахова
 _____ Омарова Н.
 Учитель Шаб Нескребя

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный (при организации питания организацией образования) ознакомлен _____ (по)

**АКТ
мониторинга качества питания**

Дата 17.11.25

№ 8

Организация образования НГУ Омск

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

и.о. директора РБ Хасенова, зам по ВР Ш.К. Ахмедово,
инспектор К.Р. Маманов, учитель М.В. Шекеро.

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		+		
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		нет		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		нет		
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		+		
Количество раковин для мытья рук		+		
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		+		
Состояние мебели		+		
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		+		

Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		+	
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+	
Журнал проведения генеральных уборок		+	
Журнал регистрации температурного режима холодильников		+	
Наличие программы производственного контроля		+	
Бытовая комната			
Наличие запасных комплектов специальной одежды		+	
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+	
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		+	
Душевая комната, санузел			санузел
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		+	
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: ранее замечание замечено посуды с осколками устранено. Также замечено не новые запасные посуды. При проверке установлено: в пищеблоке и в столовой санитарное состояние отличное не удовлетворительное. Вызвез чистоте и порядке. Бух. работники в чистоте, печатька всемо заверждена, бланко соответствует требованиям деловой линии.

Подписи комиссии:
 Директор *[подпись]* Ескеева С.Ж. ✓
 Председатель ПС _____ Приб Н.В. ✓
 Зам по ВР *[подпись]* Алдиярова Ш.К. ✓
 Профком _____ Дәрібай М.Т.
 Медработник *[подпись]* Ермекова Н.Ж.
 Родители _____ Ненахова С.
 _____ Омарова Н.
 Учитель *[подпись]* Нескребай

К.Р. Молчаев.

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный (при организации питания организацией образования) ознакомлен _____

**АКТ
мониторинга качества питания**

Дата 01.12.25

№ 9

Организация образования КГУ ОШУБ

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

и.о. директоре Р.Б. Хасенова, зам по ВР Ш.К. Риджерова,
мед. работник К.Р. Молчанова, 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		+		
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		нет		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		нет		
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		+		
Количество раковин для мытья рук		+		
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		+		
Состояние мебели		+		
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		+		

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		<i>санузлы</i>	
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 столовой и пищеблока удовлетворительные. Меню утверждено, блюдо подготовленное соответствует меню. Контрольный вес в корнях. Сырочки кофе добавлены. В посуде нет осадков. Горячее блюдо соответствует температуре подачи. Еда вкусная, свежая, кух. работники доброжелательные.*

Подписи комиссии:

Директор *[подпись]* Ескеева С.Ж. ✓
 Председатель ПК _____ Приб Н.В.
 Зам по ВР *[подпись]* Алдиярова Ш.К. ✓
 Профком _____ Дәрібай М.Т.
 Медработник *[подпись]* Ермекова Н.Ж. ✓
Мачаишова К.

Родители _____ Ненахова О.
 _____ Омарова Н.С.
 Учитель _____ Нескреба М.

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

**АКТ
мониторинга качества питания**

Дата 04.11.25

№ 10

Организация образования КГУ ОШ №5

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

и.о. директора Р.Б. Хасенова, зам по ВР Ш.К. Аюмурова,
мероприятий К.Р. Мамташова, родитель О.В. Кешахова

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		+		
Состояние разосов (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		нет		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		нет		
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		+		
Количество раковин для мытья рук		+		
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		+		
Состояние мебели		+		
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		+		

Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		+	
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+	
Журнал проведения генеральных уборок		+	
Журнал регистрации температурного режима холодильников		+	
Наличие программы производственного контроля		+	
Бытовая комната			
Наличие запасных комплектов специальной одежды		+	
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+	
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		+	
Душевая комната, санузел		+	санузел
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		+	
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 столовой и пищеблоке удовлетворительное. Все чисто и порядок. В холодильнике продукты и фрукты свежие, чистые, сухие, без неприятного запаха. Запрещенной продукции нет. Не все продукты есть сертификаты, имеются. В свой момент соответствует.*

Подписи комиссии:
 Директор *[подпись]* Ескеева С.Ж.
 Председатель ПС _____ Приб Н.В. ✓
 Зам по ВР *[подпись]* Алдиярова Ш.К. ✓
 Профком _____ Дәрібай М.Т.
 Медработник *[подпись]* Ермекова Н.Ж.
Молчанова К.Р.

Родители _____ Ненахова
 _____ Омарова Н.
 Учитель _____ Нескребина

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный (при организации питания организацией образования) ознакомлен _____

**АКТ
мониторинга качества питания**

Дата 08.12.25

№ 11

Организация образования КГУ ОШ/25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор С.Ж. Есеева, зам по ВР М.К. Аермерова,
педагог-психолог Ж.Р. Маманова, родитель Р.В. Кенешова.

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		+		
Состояние разосов (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		-		
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		+		

АКТ
мониторинга качества питания

Дата 11.12.25

№ 12

Организация образования МУ, ДШ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор шк С. М. Есеева, зам по ВР Ш. К. Редиперова,
мед работник К. Р. Мамчаева, родители О. В. Кендирова.

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		+		
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		-		
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		+		

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			
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 столовой и пищеблока удовлетворительное. Меню утверждено, приготовленное блюдо соответствует утвержденному меню. Все свежие, выписанные температурной рецепта соответствует нормам. Контроль всей порции в норме. Суточная проба в норме.*

Подписи комиссии:

Директор *С.Ж.* Ескеева С.Ж. ✓
 Председатель ИС _____ Приб Н.В.
 Зам по ВР *Ш.К.* Алдиярова Ш.К. ✓
 Профком _____ Дәрібай М.Т.
 Медработник *Н.Ж.* Ермекова Н.Ж. ✓
Мамашова К.Р.

Родители *С.Ж.* Ненахова О.
 _____ Омарова Н.С.
 Учитель _____ Нескреба М.

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