

АКТ
мониторинга качества питания

Дата 02.09.2025

№ 1

Организация образования КГУ, ОШ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор шк. С. М. Есеева, зам. по ВР Ш. К. Аманжолов,
предс. диет. кабинета М. Ж. Дурибай, предс. ПС Н. В. Трис, учитель
М. В. Жекреба

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)		+		
Витаминация 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		удов.		
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		удов.		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		удов.		

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 влаго-защитным 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, гигрометра на складе	+	
Соблюдение товарного соседства	+	
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания	+	
Хранение овощей в ларях, подтоварниках в маркированных ёмкостях на поддонах	+	
Санитарное состояние складов		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов	удов нет	
Холодильники		
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	удов нет	
Условия и правильность хранения суточных проб	+	
Мясной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Санитарное состояние	+	
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов	удов нет	

Маркировка оборудования и инвентаря	О
Санитарное состояние	
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов	
Маркировка оборудования и инвентаря	
Санитарное состояние	
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов	
Маркировка оборудования и инвентаря	
Исправность и состояние электрооборудования	
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков	
Состояние механической вентиляции (вытяжка)	
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	
Хранение документов, удостоверяющих безопасность	
Условия хранения яиц	
Ёмкость с маркировкой для мытья и обработки посуды	
Средство для мытья яиц	
Наличие бактерицидной лампы	
Перечень ассортимента реализуемой продукции (прайс-лист) заверенный печатью и подписью	
Наличие ценников	
Соблюдение условий хранения	
Соблюдение условий и сроков реализации	
Санитарное состояние	
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов	
Договор с поставщиками продуктов питания	
Уведомление (разрешение на перевозку) на автотранспорт	
Сертификаты, декларации о соответствии	
Срок реализации поступившей продукции	
Доброкачественность поступившей продукции в соответствии с нормам	
Технологические карты приготовления продукции и полуфабрикатов	
Бракеражный журнал скоропортящейся продукции и полуфабрикатов	
Журнал «С-витаминизации»	
Журнал органолептической оценки и кулинарных изделий	
Ведомость контроля за выполнением пищевой продукции за месяц	
Наличие личных медицинских книжек персонала пищеблока на рабочем месте с отметкой прохождения медосмотра и гигиенического обучения	

Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря	+			
Санитарное состояние	удов			
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов	нет			
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря	+			
Санитарное состояние	удов			
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов	нет			
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря	+			
Исправность и состояние электрооборудования	+			
Наличие заземления, наличие резиновых ковров	+			
Состояние механической вентиляции (вытяжки)	+			
Санитарное состояние	удов			
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов	нет			
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой	+			
Хранение и использование яиц				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность	+			
Условия хранения яиц	+			
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц	+			
Средство для мытья яиц	+			
Наличие бактерицидной лампы	+			
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью	+			
Наличие ценников	+			
Соблюдение условий хранения	+			
Соблюдение условий и сроков реализации	+			
Санитарное состояние	удов			
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов	нет			
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания	+			
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт	+			
Сертификаты, декларации о соответствии	+			
Срок реализации поступившей продукции	+			
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам	+			
Технологические карты приготовления блюд	+			
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов	+			
Журнал «С-витаминизации»	+			
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий	+			
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за месяц	+			
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения	+			

Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		+	
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+	
Журнал проведения генеральных уборок		+	
Журнал регистрации температурного режима холодильников		+	
Наличие программы производственного контроля		+	
Бытовая комната			
Наличие запасных комплектов специальной одежды		+	
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+	
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		+	
Душевая комната, санузел		санузел	
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		ураб	
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 учебного года проведено проверка столовой и пищеблока составлена Акт готовности с отметкой мониторинговой группы. Санитарное состояние столовой и пищеблока удовлетворительное. Все оборудование работает, холодильники, морозильники рабочие. Канализационные трубы, вентиляция, отопительные трубы отремонтированы рабочими. Памятки для хранения сырых продуктов, овощей и фруктов с указанием температурного режима сохранены, чистота и порядок в сан. книжки в норме, допуск имеется.

Подписи комиссии:

Директор Е.А. Бекеева С.Ж.
 Председатель ПК Приб Н.В.
 Зам по ВР Алдиярова Ш.К.
 Профком Дәрібай М.Т.
 Медработник Ермекова Н.Ж.

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

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

мониторинг

Дата 05.03.2025

№ 2

Организация образования ЕГУ.Ом.

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор шк. С.М. Бекеева
 Пред. ПК Н.В. Приб, р.
 учитель М.В. Нескреба

Провели проверку столовой, п.

Показатель
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям
Качество продуктов питания, условия и транспортировки, доставки, разгрузки
Соответствие ежедневного меню перспективному меню
Соблюдение графика работы столовой
Соблюдение интервала между приемами пищи
График питания по классам
Наличие утвержденного прайса на свои продукты
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 касет и хранение ложек, вилок, ножей)
Витаминизация блюд
Наличие изготовления, реализации и использования запрещенных блюд и ингредиентов
Наличие реализации товаров, необходимых для питания
Количество посадочных мест
Количество раковин для мытья рук
Наличие мыла
Наличие сушилок
Состояние мебели
Средства для обработки столов
Состояние столовой и кухонной посуды
Достаточность и наличие запасной посуды
Санитарное состояние столовой

АКТ **мониторинга качества питания**

Дата 05.09.2025

№ 2

Организация образования КГУ. Ош 2

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор шк. С. М. Есеева, зам по ВР Ш. К. Аидиерова
предс. ПК Н. В. Ариб, родители Н. С. Сисирбе
учитель М. В. Исхрба

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		удв.		
Средства для обработки столов		удв.		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		удв.		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		удв.		

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		Сотв. экв.	
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		удв.	
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 помещений и пищеблока удовлетворительное. Все кормовые соблюдаются. Всего удовлетворительно, контрольный все соблюден, цены на бюджетной продукции есть, санитарное состояние хорошее. Чистота, порядок соблюдены.

Подписи комиссии:

Директор Е.С. Есеева С.Ж.
 Председатель ПК Трибу Приб Н.В.
 Зам по ВР А.С. Алдиярова Ш.К.
 Профком Д.С. Дарибай М.Т.
 Медработник Е.С. Ермакова Н.Ж.

Родители С.С. Ненахова О.В.
 Омарова Н.С.
 Учитель 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 08.09.25

№ 3

Организация образования КГУ ОШ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор шк. С.М. Есеева, зам по ВР Ш.К. Асдырбеков,
родитель Н.С. Асдырбеков, 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)		+		
Витаминация 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		удов		
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		удов		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		удов		

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. Блюда соответствуют утвержденному меню. Коллагеновый вес в норме. Сметанный крем введено. Температура блюд соответствует нормам. Сервировка на продукты, овощи, фрукты имеется. Запрещенных блюд нет. В зале работает 2 колонки для мытья рук, есть мыльное мыло, 1 сценарий для рук, 2 пистолетки фонтанчики работают.

Подписи комиссии:

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

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

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

мониторинга к

Дата 11.09.25

№ 4

Организация образования ИТУ ОМ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор И.С. Ескеева
 родители Н.С. Омарова, И.С. Нескреба

Провели проверку столовой, пище

Показатель
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
График питания по классам
Наличие утвержденного прайса на свобод
Организация питьевого режима
Качество готовой продукции
Наличие контрольного блюда
Органолептические свойства приготовлен
продукции
Соответствие технологической карте
Контрольное взвешивание 10 порций
Состояние разносов (запрещено использование влажных)
Правильность хранения столовых прибор
(наличие кассет и хранение ложек, вилок
вверх)
Витаминизация блюда
Наличие изготовления, реализации и
использование запрещенных блюд и пр
Наличие реализации товаров, которые н
питанием
Ор
Количество посадочных мест
Количество раковин для мытья рук
Наличие мыла
Наличие сушилок
Состояние мебели
Средства для обработки столов
Состояние столовой и кухонной посуды
приборов
Достаточность и наличие запасного ко
посуды
Санитарное состояние столовой

АКТ
мониторинга качества питания

Дата 11.09.25

№ 4

Организация образования ОУ ОМЛ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор шк С.М. Есеева, зам по ВР Ш.К. Асиперова,
руководитель И.С. Омарова, учитель М.В. Каскредов.

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		+		

4

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 и столовой удовлетворительное. Меню двухкратное, блюдо соответствует утвержденному меню. Контроль блюда соответствует нормам. Еда теплая, свежая, вкусная. Сырочина проба ветчины. В складах для хранения продукты сухо, температурный режим в норме. Есть запасные посуда. У работников кухни чистый средний халат, несутся запасные халаты. Все в перчатках работают.

Подписи комиссии:

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

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

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

мониторинга

Дата 15.09.25

№ 5

Организация образования КТУ ОИ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор шк. С.Ж. Ескеева
родитель О.В. Ненахова

Провели проверку столовой, пище

Показатель
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
График питания по классам
Наличие утвержденного прайса на свобод
Организация питьевого режима
Качество готовой продукции
Наличие контрольного блюда
Органолептические свойства приготовлен
продукции
Соответствие технологической карте
Контрольное взвешивание 10 порций
Состояние разнасов (запрещено использование влажных)
Правильность хранения столовых прибор
(наличие кассет и хранение ложек, вилок
вверх)
Витаминизация блюда
Наличие изготовления, реализации и
использование запрещенных блюд и пр
Наличие реализации товаров, которые н
питанием
Орг
Количество посадочных мест
Количество раковин для мытья рук
Наличие мыла
Наличие сушилок
Состояние мебели
Средства для обработки столов
Состояние столовой и кухонной посуды
приборов
Достаточность и наличие запасного ко
посуды
Санитарное состояние столовой

АКТ **мониторинга качества питания**

Дата 15.09.25

№ 5

Организация образования КГУ ОШ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор шк. С. М. Есеева зам по ВР Ш. К. Ахмедово,
родитель Д. В. Кенешов, учитель М. В. Коскреб.

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		санитария	
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, еда соответствует меню. Порции, светлее, вкрутое, контрольный вес в норме. Суточная норма введена. В зале работает 2 паровые фронтальные. У раковины мыло для рук есть. Есть сушилка для рук.

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.
 Учитель 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 18.09.2025

№ 6

Организация образования КГУ ОШ 45

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор шк С. М. Есеева, зам по ВР Ш. К. Меркерова,
проректор М. М. Дамбаев, профессор Д. В. Кенжетов,
учитель Н. В. Кедрова.

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)		+		
Витаминация 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 пищеблока и столовой удовлетворительное. Все нормы соблюдены. Меню утверждено, его соответствует нормам. Контрольное блюдо, суточный проб вставлено, все в норме. В холодильнике чисто, сухо, температурный режим соблюдается.

Замечание: более посуды с осколками, заменить!

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.

Родители Ненахова О.В.
 Учитель 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 22.09.25

№ 7

Организация образования КГУ ОШ № 5

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор шк С. Ж. Ескеев, зам по ВР М. К. Андиев
протокол М. Т. Джигои, родитель О. В. Кекарова, учитель
М. В. Нескребь

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)		+		
Витаминация 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: в столовой и в пищеблоке чистота и порядок. Все нормы соблюдены. В холодильнике температурный режим в норме, чисто, сухо. Контроль за качеством пищи осуществляется. Продукты свежие, вкусные. Ранее замечание исправлено, битых посуды нет.

Подписи комиссии:

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

Родители Ненахова О.В.
 Учитель Омарова Н.С.
Нескребя М.А.

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

мониторинг

Дата 25.09.25

№ 8

Организация образования ОШ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор ш. С. Ж. Ескеева
профком ш. М. Дарібай

Провели проверку столовой, пи

Показатель
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
График питания по классам
Наличие утвержденного прайса на свободном рынке
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, вил, вверх)
Витаминизация блюда
Наличие изготовления, реализации и использования запрещенных блюд и напитков
Наличие реализации товаров, которые запрещены к реализации
Количество посадочных мест
Количество раковин для мытья рук
Наличие мыла
Наличие сушилок
Состояние мебели
Средства для обработки столов
Состояние столовой и кухонной посуды, приборов
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды
Санитарное состояние столовой

**АКТ
мониторинга качества питания**

Дата 25.09.25

№ 8

Организация образования ОШ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор шк. С.М. Есеева, зам. по ВР Ш.К. Меднирова,
проректор М.М. Дрибай, родсень О.В. Женакова

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 разменов (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		-		
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 спецодевки)		+	
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 соответствует требованиям. В ходе проверки и проверки их работы выявлено, меню утверждено, приготовление его соответствует меню температурного режима в пище. Контрольное блюдо в пище, санитарные пробы вставлены.

Подписи комиссии:

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

Родители Менахова О.В. Менахова О.В.
 Учитель Омарова Н.С. Омарова Н.С.
Нескребя М.А. Нескребя М.А.

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

АКТ мониторинга качества

Дата 18.09.15

№ 9

Организация образования ОШ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор шк. С.Ж. Ескеева
родитель О.В. Менахова

Провели проверку столовой, пищеблока

Показатель	Организация
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 блюд	
Наличие изготовления, реализации и использования запрещенных блюд и продуктов	
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием	
Количество посадочных мест	
Количество раковин для мытья рук	
Наличие мыла	
Наличие сушилок	
Состояние мебели	
Средства для обработки столов	
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов	
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды	
Санитарное состояние столовой	

АКТ
мониторинга качества питания

Дата 18.09.25

№ 9

Организация образования ОШ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор шк. С.М. Есеева зам по ВР Ш.К. Леонидович,
подпись Д.В. Кенешова, учитель Ч.В. Исмаилов

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)		✓		
Витаминация 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		нет		
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 и в пищеблоке чистота и порядок. Все куры рабочие в клетках, в перчатках все чисто. Меню утверждено, его соответствует меню. Его меню, светлее. Контрольное блюдо в порции. В зоне есть инструкции для мытья рук, тазик для мытья рук, рабочее меню, сушеное для рук. Рабочие тщательно до, все рабочее.

Подписи комиссии:

Директор Есеева С.Ж.
 Председатель ПК Приб Н.В.
 Зам по ВР Алдиярова Ш.К.
 Профком Дарібай М.Т.
 Медработник Ермекова Н.Ж.

Родители Ненахова О.А.
 Учитель Омарова Н.С.
Нескребя М.

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

АКТ мониторинга кач

Дата 09.10.25
 № 10

Организация образования ОШ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор шк С.Ж. Есеева
председатель ПК Н.В. Приб

Провели проверку столовой, пищеблок

Показатель	Организация
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	
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 03.10.25

№ 10

Организация образования ОУН 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор шк С.М. Есеева, зам по ВР Ш.К. Асериерова
инспектор М.М. Халидов, родители О.В. Кенарова

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 посторо...		+	
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. Ежедневное меню утверждено, уточнение меню есть, контрастные блюда в коридоре. В шкафах для хранения овощей, сухих продуктов чисто, температурный режим в норме.

Подписи комиссии:

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

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

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

АКТ мониторинга качества

Дата 06.10.25

№ 11

Организация образования ОШ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор шк. С.Ж. Ескеева
председатель ПС Приб Н.В.
учитель М.В. Нескреба

Провели проверку столовой, пищеблока по

Показатель
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 разменов (запрещено использование влажных)
Правильность хранения столовых приборов (наличие касет и хранение ложек, вилок ручками вверх)
Витаминизация блюд
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов
Наличие реализации товаров, которые не связаны питанием
Организация
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 06.10.25

№ 11

Организация образования ООО 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор цк, С.М. Семенов, зам по ВР Ш.К. Александров,
протокол М.М. Дарбай, родитель О.В. Кеняхово,
ученик М.В. Нескребов!

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: санитарное состояние столовой и пищеблока в норме, все нормы соблюдены. Все свежее, теплое, везде чисто. Меню соответствует суточным нормам. Контрольный вес в норме. Хранение сухо, температура режим соответствует нормам. Санитарное: записаны посуде с маркировкой.

Подписи комиссии:

Директор Е.С. Ескеева С.Ж.
 Председатель ПК П.С. Приб Н.В.
 Зам по ВР А.С. Алдиярова Ш.К.
 Профком М.Т. Дарбай М.Т.
 Медработник Е.Ж. Еркекова Н.Ж.

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

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

АК
мониторинга ка

Дата 09.10.25

№ 12

Организация образования ОШ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор Ш.С. Ескеева
пред. ПК Н.В. Приб

Провели проверку столовой, пищеб

Показатель
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
График питания по классам
Наличие утвержденного прайса на свободн
Организация питьевого режима
Качество готовой продукции
Наличие контрольного блюда
Органолептические свойства приготовленн
продукции
Соответствие технологической карте
Контрольное взвешивание 10 порций
Состояние разнасов (запрещено использование влажных)
Правильность хранения столовых прибор
(наличие кассет и хранение ложек, вилок вверх)
Витаминизация блюда
Наличие изготовления, реализации и
использование запрещенных блюд и про
Наличие реализации товаров, которые не
питанием
Орг
Количество посадочных мест
Количество раковин для мытья рук
Наличие мыла
Наличие сушилок
Состояние мебели
Средства для обработки столов
Состояние столовой и кухонной посуды
приборов
Достаточность и наличие запасного ко
посуды
Санитарное состояние столовой

АКТ **мониторинга качества питания**

Дата 06.10.25

№ 11

Организация образования ОШ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор цк С.М. Семенов, зам по ВР Ш.К. Асфандияров,
проректор М.М. Дарбаев, родитель О.В. Кенешов,
ученик М.В. Нескребов!

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: санитарное состояние столовой и пищеблока в норме, все нормы соблюдены. Свет свежий, теплое, везде чисто. Меню соответствует суточным нормам. Контрольный вес в норме. Хранилище сухо, температура хранения соответствует нормам. **Замечание:** замечены посуде с сколами.

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.И.

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

АКТ **мониторинга качества питания**

Дата 29.10.25

№ 12

Организация образования ОШ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор шк С.М. Есеева зам по ВР А.К. Андриерова,
пред проф колл М.М. Дарбаи, учитель М.В. Кедрова.

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: в пищеблоке и в столовой санитарное состояние удовлетворительно. Меню утверждено, суточные проба в норме. Контроль в норме. В хранилищах чистота, сухо, температурный режим в норме. Замечания устранены.

Подписи комиссии:

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

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

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

АКТ
мониторинга кач

Дата 13.10.25

№ 13

Организация образования ОШ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор шк. С.Ж. Еске
Председатель ПК Н.В.

Провели проверку столовой, пищебл

Показатель
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
График питания по классам
Наличие утвержденного прайса на свободном рынке
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 касет и хранение ложек, вилок вверх)
Витаминизация блюда
Наличие изготовления, реализации и использования запрещенных блюд и продуктов
Наличие реализации товаров, которые не подлежат реализации
Количество посадочных мест
Количество раковин для мытья рук
Наличие мыла
Наличие сушилок
Состояние мебели
Средства для обработки столов
Состояние столовой и кухонной посуды
приборов
Достаточность и наличие запасного количества посуды
Санитарное состояние столовой

АКТ **мониторинга качества питания**

Дата 13.10.25

№ 13

Организация образования ООО 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор шк. С. М. Есеева, зам по ВРД М. Р. Идрисова, пред. ПС Н. В. Троф, учитель М. В. Исраба.

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 пищеблока и столовой соответствует требованиям. Все нормы соответствуют требованиям. Везде чистота и порядок. Внешний вид кух. рабочих опрятные, чистые, зачесаны волосы.

Подписи комиссии:

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

Родители О.В. Ненахова О.В.
 Учитель Н.С. 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 16.10.25

№ 14

Организация образования Оддл Яс

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор Ескеева С.Ж, зам по ВР Аджиева И.К,
проректор Кенжаева О.В, учитель Нескребя М.В.

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		нет	
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:

Столовая соответствует всем санитарным нормам. Продукты все свежие, сертификаты имеются. Чисто, посторонних запахов нет. Запрещенной продукции в продаже и на кухне нет. Термокамеры чистые и открытые.

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.
 Учитель Омарова Н.С.
Нескреба М.В.

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

АКТ **мониторинга качества питания**

Дата 20.10.25

№ 15

Организация образования ОШ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор Есеева С.Ж, зам по ВР Аришеров М.К
руководитель Кенжабаев Д.В, учитель Наскребет М.В.

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		нет		
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:

Все соответствует санитарным нормам
 В столовой чисто, посторонних запахов
 нет. Госуда. имеется в достаточном
 количестве. Холодильники чистые.
 Еда есть. Овощехранилище чистое,
 температурной режим соблюдается.
 при хранении продуктов.

Подписи комиссии:

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

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

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