

**АКТ
мониторинга качества питания**

Дата 8.01.2026

№ 1

Организация образования КГУ.ОШ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор шк С. И. Ерево, зам по ВР М. К. Андерева,
директор работниц А. И. Бучкина, проректор М. И. Даридати,
учитель М. В. Нескребка.

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		✓		

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, гидрометра 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		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		нет	
Условия и правильность хранения суточных проб		✓	
Мясной цех			
Маркировка оборудования и инвентаря		✓	
Санитарное состояние		✓	
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет	

Маркир
Санитар
Наличи
использ
Маркир
Санитар
Наличи
использ
Маркир
Исправи
Наличи
Состоян
Санитар
Наличи
использ
Наличи
персона
произвс
Наличи
безопас
Услови
Емкост
Средств
Наличи
Перечес
продукт
подпис
Наличи
Соблю
Соблю
Санитар
Наличи
использ
Догово
Уведом
на авто
Сертиф
Срок ре
Доброк
соответ
Технол
Бракер
продукт
Журнал
Журнал
и кулин
Ведомо
пишево
Наличи
пишебл
прохож
обучен

Овощной цех			
Маркировка оборудования и инвентаря		✓	
Санитарное состояние		✓	
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет	
Мучной цех			
Маркировка оборудования и инвентаря		✓	
Санитарное состояние		✓	
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет	
Варочный цех			
Маркировка оборудования и инвентаря		✓	
Исправность и состояние электрооборудования		✓	
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		✓	
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		✓	
Санитарное состояние		✓	
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		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		✓	
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		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		✓	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. Сертификаты на продукцию все имеются. Чисто, просторно, заточено. Контроль продукции осуществляют все члены и члены. В помещении чисто и сухо. Все соответствует требованиям.

Подписи комиссии:

Директор Е.С. Ескеева С.Ж. ✓
 Председатель ПС Приб Н.В.
 Зам по ВР Алдиярова Ш.К. ✓
 Профком Дәрібай М.Т.
 Медработник Молчанова К.Р.
Бускина А.Ю. ✓

Родители Ненахова С.
Омарова Н.
 Учитель Нескреба

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

**АКТ
мониторинга качества питания**

Дата 12.01.26

№ 2

Организация образования УЧ ОШ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор шк С.М. Есеева, зам по ВР Ш.К. Асиримжолта,
зам. завхоза Маганова К.Р., учитель Ш.В. Каскратба,
родитель Р.В. Ненахова.

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		✓	санузлы
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:

Средства соответствует всем нормам
 чисто, посторонних запахов нет.
 Посторонние продукты отсутствуют.
 Мению есть.

Подписи комиссии:

Директор Е.Ж. Ескеева С.Ж. ✓
 Председатель ПС П.В. Приб Н.В.
 Зам по ВР Ш.К. Алдиярова Ш.К. ✓
 Профком М.Т. Дәрібай М.Т.
 Медработник К.Р. Молчанова К.Р. ✓
А.Ю. Бускина А.Ю.

Родители Ненахов Ненахов
Омарова Омарова
 Учитель Нескре Нескре

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

АКТ
мониторинга качества питания

Дата 15.01.26

№ 3

Организация образования КГУ ОУ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор шк С.М. Соколова зам по ДР Ш.Х. Андриева,
шеф-повар А.Ю. Бусылко, учитель М.В. Воробьева, роди-
тель О.В. Кенякова,

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		✓	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:

Всё соответствует. Продукты свежие, сертификаты имеются, сан. книжки есть. В холодильниках чисто, температурный режим соблюден. Вид сотрудников опрятный.

Подписи комиссии:

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

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

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

Дата 19.01.26

№ 4

Организация образования КУ ОШ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор шк. С.Ф. Есеева, зам по ДМ Ш.К. Кудиева, пер. работник
Т.Р. Маманова, учитель Ч.В. Кекрбаев

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		+		

ва О.В.
за Н.С.
еба М.В.

ый по
подпис

4

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		+	
Бытовая комната			
Наличие программы производственного контроля		+	
Наличие запасных комплектов специальной одежды		+	
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+	
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		+	санузлы
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: санитарные условия в пищеблоке и столовой удовлетворительные. Меню утверждено, приготовление блюд соблюдает температурный режим, все естелье, вкусное. Сушилка проба введена, контрольной все соответствует норме. В хранилищах чисто, сухо, посторонних запахов нет. В замке имеются посуду

Подписи комиссии:

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

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

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

Дата 11.01.26
 № 5
 Организация образования
 Поставщик услуги (при...)
 Комиссия в составе:
директор И.С.
лик Н.Ю. бден

Провели пр

- Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии действующим требованиям
- Качество продуктов питания, транспортировки, доставки
- Соответствие ежедневного меню перспективному меню
- Соблюдение графика питания
- Соблюдение интервала между приемами пищи
- Соблюдение графика питания по графику
- Наличие утвержденного меню
- Организация питьевого режима
- Качество готовой продукции
- Наличие контроля качества продукции
- Соответствие технических требований
- Контрольное взвешивание
- Состояние раздаточных столов, использование влажных салфеток
- Правильность хранения посуды (наличие касет и крышек)
- Витаминизация блюд
- Наличие изготовления блюд по заказам
- Наличие реализации меню
- Наличие реализации питания
- Количество посуда
- Количество посуды
- Наличие мыла
- Наличие сушилки
- Состояние мебели
- Средства для уборки
- Состояние столов, приборов
- Достаточность посуды
- Санитарное состояние

**АКТ
мониторинга качества питания**

Дата 11.01.26

№ 5

Организация образования КГУ ДШ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор шк С. М. Есеева, зам по ВР Ш. К. Виршера, мед. работ-
ник Я. М. Вускина, родители В. 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 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		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 удовлетворительное. Все инвентари проверены, чистые. Все члены рабочие. Внешний вид кух работников чистые, определены записи валагов, перчатки, косынки. Все нужные запасы своевременно. Срок хранения продуктов в норме. У всех продуктов свои сертификаты.

Подписи комиссии:

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

Родители Ненахова
Омарова
 Учитель Нескреб

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

**АКТ
мониторинга качества питания**

Дата 16.01.16

№ 6

Организация образования КГУ ОШ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор шк С.М. Есеева, лаборант А.Ю. Бускина,
протокол М.М. Дарбаев, учитель М.В. Каскредо.

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 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 удовлетворительное, везде чистота и порядок. Меню утверждено, приготовленная еда до соответствует. Все свежее, на подаче теплая. В столовой чисто, рабочие 2 фонтанчика есть для питья фильтрованной. На раковине мыльница, мыло для рук имеются, сушилка для рук рабочие. Зал проветривается, воздух освещается.

Подписи комиссии:
 Директор Сир Ескеева С.Ж. ✓
 Председатель ПС _____ Приб Н.В.
 Зам по ВР _____ Алдиярова Ш.К.
 Профком Шай Дәрібай М.Т. ✓
 Медработник Молчанова Молчанова К.Р.
 _____ Бускина А.Ю. ✓

Родители _____ Ненахова
 _____ Омарова
 Учитель Нескреб Нескреб

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

Дата
 №
 Орган
 Пост
 Коми
 Сан
 Сан
 Нали
 закл
 дейс
 Каче
 тран
 Соот
 перс
 Собл
 Собл
 граф
 Нали
 Орга
 Каче
 Нали
 Орга
 проду
 Соот
 Контр
 Состо
 испол
 Прав
 (нали
 вверх
 Вита
 Налич
 испол
 Налич
 питан
 Колич
 Колич
 Налич
 Налич
 Состо
 Средс
 Состо
 прибор
 Доста
 посуд
 Санита

**АКТ
мониторинга качества питания**

Дата 19.01.26

№ 7

Организация образования РГМУ ОШ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор шк С.И. Ежесве, мед. работник Ж.Р. Молчанова,
родитель Ж.С. Амуров

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		✓	список
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, везде чистота и порядок. Меню утверждено, приобщенное блюдо соответствует. Контроль блюда в коридор. Суточные продаются бесплатно. Запретное блюдо и продуктов в реализации и приготовлении нет. Питьевой режим соблюдается в зоне питья и фонтанчика с фильтром (рабочие). Все приборы стандартные хранятся в соответствии требованиям, посуда в колпаках и т.д.

Подписи комиссии:

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

Родители Ненахова Омарова
 Учитель Нескреб

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

**АКТ
мониторинга качества питания**

Дата 01.02.26

№ 8

Организация образования КГУ ОШ №5

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор шк С.М. Есеева, инструктор А.Ю. Букина,
учитель И.В. Кекрде.

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: санитарная комната в столовой чистая и порядок. Меню утверждено приказом директора. Санитарная комната в порядке. Санитарная комната чистая. Запрещенный инвентарь и продукты в наличии и маркировки нет. В комнате нет еды в фантиках с фруктами. Все продукты в столовой хранятся в соответствии с требованиями, маркировка со скандалом нет.

Подписи комиссии:

Директор Есеева С.Ж. ✓
 Председатель ПС _____ Приб Н.В.
 Зам по ВР _____ Алдиярова Ш.К
 Профком _____ Дәрібай М.Т.
 Медработник Молчанова К.Р.
 _____ Бускина А.Ю. ✓

Родители _____ Нена
 _____ Омар
 Учитель Неси _____ Неси

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

АКТ
мониторинга качества питания

Дата 05.02.26

№ 9

Организация образования ЧУ ОШ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор шк С.В. Ескеев, мед. работник К.Р. Молчанова,
проджак Д.В. Мирсанов, учитель М.В. Кисрета

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: *кампания*
пищеблока и столовой *ветеринар*
безопасность и порядок. *судья*
продовольственных продуктов *и их*
маркировка. *учет*
отсутствует все светит, *продукты*
Зан *проветривается.*

Подписи комиссии:

Директор *Сиф* Ескеева С.Ж. Родители _____ Ненахов
 Председатель ПС _____ Приб Н.В. _____ Омарова
 Зам по ВР _____ Алдиярова Ш.К. _____ Нескред
 Профком _____ Дарибай М.Т. *Мирманов Д.Д.*
 Медработник *А.Ю.* Молчанова К.Р.
 _____ Бускина А.Ю.

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

АКТ
мониторинга качества питания

Дата 09.02.26

№ 10

Организация образования КГУ ОШ №5

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор шк С. П. Есикова, зам по ВР Ш. Х. Андурова,
дир. рабочий К. Р. Мачмонова, председатель профкома
Д. В. Шерманов.

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: санитария в пищеблоке и столовой соответствует всем требованиям. Продукция хранится в холодильнике в упаковке с маркировкой 7-тикетки от каждой реализации. Проверка проводится регулярно (ежемесячно), учета, запаса и качества.

Подписи комиссии:
 Директор Ескеева С.Ж.
 Председатель ИС Приб Н.В.
 Зам по ВР Алдиярова Ш.К.
 Профком Дорібай М.Т. Мерешанов Д.Д.
 Медработник Молчанова К.Р.
Бускина А.Ю.

Родители _____ Не
 _____ Ом
 Учитель _____ Н

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

**АКТ
мониторинга качества питания**

Дата 12.02.26.

№ 11

Организация образования КГУ ОШ 25.

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор шк С.М. Еркина, зам по ВР Ш.К. Риджарова,
зав.рабочник А.Ю. Буслаева, учитель М.В. Нескряева.

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: санитарное состояние пищеблока и столовой удовлетворительное. Промышленное блюдо соответствует утвержденному меню. Строгая проба мяса, контрастное блюдо в коридоре. Везде чисто и порядок. Свежесть, чистота турмой режим подачи блюд в коридоре. Бух. работки в халатах, перчатках, имеются запаски.

Подписи комиссии:
 Директор С.Ж. Ескеева С.Ж. ✓
 Председатель ИС Н.В. Приб Н.В.
 Зам по ВР Ш.К. Алдиярова Ш.К.
 Профком М.Т. Дәрібай М.Т. Мергеннов Д.О.
 Медработник К.Р. Молчанова К.Р.
А.Ю. Бускина А.Ю. ✓

Родители _____ Ненаши
 Учитель Ш.К. Омарова
 Нескреб

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

**АКТ
мониторинга качества питания**

Дата 16.02.26

№ 12

Организация образования КГУ ОШ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

и.о. директор Д.Б. Хасенов, зам по ВР И.К. Меднирова
зам директора Е.Р. Молчанова, сред. программа Д.В. Меркушев,
учитель М.В. Кескреб.

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: Санитарное состояние пищеблока и столовой удовлетворительное. Мышьяк светлее, горячее, вкусное, копыт все в норме. Суточные пробы вставлены в кармашках чисто, сухо, посторонних запахов нет, температурный режим соблюден. Все продукты имеют сертификаты. Общественное питание: замечаний по поводу еды нет.

Подписи комиссии:
 Директор Сам Ескеева С.Ж.
 Председатель ПС Приб Приб Н.В.
 Зам по ВР Алдиярова Алдиярова Ш.К. V
 Профком Дарібай Дарібай М.Т. Ширманов Д.О.
 Медработник Молчанова Молчанова К.Р.
 Бускина А.Ю.

Родители _____ Н
 О
 Учитель Ширманов Ширманов Д.О.

Дата 19.02.16

№ В

Организация образования КГУ ОШ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор шк С. Ж. Есмаев, зам по ВР Ш. Х. Аидарова, лаборант
М. Р. Мамчаева, учитель И. В. Исмаева

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 предметов, гнойничковых заболеваний			+
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока			+
Журнал проведения генеральных уборок 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. Меню утверждено. Приготовленная пища соответствует санитарным нормам. Витрина сверстана, выложено температура еды в норме. Посуда чистая, стол чистой. Кух. работники работают в перчатках, выделенный вид чистой.

Подписи комиссии:
 Директор Ескеева С.Ж.
 Председатель ПС Приб Н.В.
 Зам по ВР Алдиярова Ш.К.
 Профком Дәрібай М.Т.
 Медработник Молчанова К.Р.
Бускина А.Ю.

Родители _____
 Учитель Ненаши

Поставщик (при...)
 (при...)

**АКТ
мониторинга качества питания**

Дата 11.01.16

№ 19

Организация образования НГУ ДИИ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор и.к. С.Н. Есеева зам по ВР М.А. Андрилова,
мед работник А.Ю. Букина, учитель М.В. Кошарева.

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 предметов, гнойничковых заболеваний, микроtraвм		✓
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		✓
Журнал проведения генеральных уборок 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 удовлетворительно. Санитарно-гигиенические условия соответствуют требованиям. Контроль качества сырья, свежее, выдержано в холодильнике. Суточная норма витаминов, содержащихся в пище, соблюдается. Контроль качества хранения сырья, маркировка и учет сырья в норме. Имеются посуду с осколками, замше

Подписи комиссии:
 Директор Ескеева С.Ж. ✓
 Председатель ЦО Приб Н.В.
 Зам по ВР Алдиярова Ш.К. ✓
 Профком Дәрібай М.Т.
 Медработник Молчанова К.Р.
Бускина А.Ю. ✓

Родители _____
 Учитель Молчанова К.Р.

га 16
 15
 гани
 став
 мисс
 ире
 илеу
 Нали
 аклк
 дейст
 Каче
 гранс
 Соот
 перс
 Собл
 Собл
 граф
 Нали
 Орга
 Каче
 Нали
 Орга
 про
 Соо
 Кон
 Соо
 исп
 Пра
 (на
 вве
 Вит
 Нал
 исп
 Нал
 пит
 Кол
 Кол
 Нал
 Нал
 Соо
 Сре
 Соо

мониторинга качества питания

Дата 16.01.26

№ 15

Организация образования МГУ им. М.В. Ломоносова

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор шк С.М. Ескива, зам по ВР Ш.К. Ариперова
инспектор К.Р. Мухоморова, родители О.В. Келиханова!

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 пи...			+
предметов, гнойничковых заболеваний			+
микротравм			+
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра			+
работников пищеблока			+
Журнал проведения генеральных уборок			+
Журнал регистрации генеральных уборок			+
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:

ранее было замечено
на посуде с осколками, дамыми маленькими
посуды, замятыми, замечены неч. санитарии
состояние пищеблока и столовой удовлетв
рительное. Меню утверждено, еда пригото
вана соответствующим меню, сварено, вскипено,
контролируется одно в чашке, суповые пре
вместительнее,

Подписи комиссии:

Директор С.Е. Ескеева С.Ж. ✓
 Председатель ПС Приб Н.В.
 Зам по ВР Алдиярова Ш.К. ✓
 Профком Дәрібай М.Т.
 Медработник Молчанова К.Р. ✓
Бускина А.Ю.

Родители Ненан
 Учитель Омар
 Неск

- АКТ
мониторинга качества питания

Дата 18.09.26

№ 16

Организация образования МУ ОШ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор шк С. М. Есеева, зам по ВР
Ш. К. Мирчаева, зам по работе А. Ю. Бускина,
родитель Д. В. Кельдихова.

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				уров

Наличие у работников пищеблока предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм			+
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока			+
Журнал проведения генеральных уборок 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, <u>санузел</u>			+
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			

Дата 05.03.16
 Организация образовательных услуг
 Комиссия в составе
 директор
 мед. работник

Наличие санитарного заключения о состоянии действующим транспортом
 Качество продукции
 Соответствие перспективному
 Соблюдение графика питания
 Наличие утвари

В результате проверки установлено: санитарное состояние пищеблока и столовой удовлетворительное. Мелко убран, все свежее, вкусное. Контрольные образцы в норме. Сырочесные продукты сухие, сухие, без запаха. Температурный режим соблюдается. Не все товары проверяются измерением, сериализацией.

Подписи комиссии:
 Директор Е.И.И. Ескеева С.Ж.
 Председатель ПК Приб Н.В.
 Зам по ВР Алдиярова Ш.К.
 Профком Дәрібай М.Т.
 Медработник Молчанова К.Р.
Бускина А.Ю.

Родители Ненахов
 Учитель Омаров
Нескорова

Количество
 Количество
 Наличие
 Наличие
 Состояние
 Средства

**АКТ
мониторинга качества питания**

Дата 05.03.26

№ 17

Организация образования КГУ ОШ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор ош С.М. Есеева, зам по ВР А.И. Чернова Ш.К.,
вед. работник К.Р. Мамашова, родители О.Ф. Мамашова

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		+		

Наличие у работников пище-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		7

В результате проверки установлено: санитарное состояние пищеблока и столовой удовлетворительное, всею утверждено, контрольного веса в контрольных точках нет, все в порядке, кух. работники внешним видом чисты, опрятны, работают в перчатках, имеется запас. Все температурное замерено своевременно,

Подписи комиссии:
 Директор Ескеева С.Ж. ✓
 Председатель ПК Приб Н.В.
 Зам по ВР Алдиярова Ш.К. ✓
 Профком Дәрібай М.Т.
 Медработник Молчанова К.Р. ✓
Бускина А.Ю.

Родители Ненахов
Омаров
 Учитель Нескря

Дата 12.03.18
 № 18
 Организация обр
 Поставщик услуг
 Комиссия в сост
директор
зам по ВР
 Профком
 Медработник
 Родители
 Учитель
 Наличие санитарного заключения о состоянии действующим т
 Качество продук
 транспортиров
 Соответствие е
 перспективном
 Соблюдение гр
 Соблюдение и
 графика питани
 Наличие утвер
 Организация п
 Качество готов
 Наличие контро
 Органолептиче
 продукции
 Соответствие т
 Контрольное в
 Состояние раз
 использование
 Правильность
 (наличие кассе
 вверх)
 Витаминизаци
 Наличие изгот
 использование
 Наличие реали
 питанием
 Количество по
 Количество ра
 Наличие мыла
 Наличие суши
 Состояние меб
 Средства для с
 Состояние сто
 приборов
 Достаточность
 посуды

**АКТ
мониторинга качества питания**

Дата 18.03.26

№ 18

Организация образования КГУ ОШ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор шк. С. Ж. Есеева, зам по ВР шк. Асгарова,
зед. работник А. Ю. Бускина, 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		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		удов		

Наличие у работников предметов, гнойничковых 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		санузел
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		

Дата /
 № 19
 Орган
 Поста
 Коми
 дил
 ли

На
 зак
 де
 Ка
 тр
 Со
 пе
 С
 С
 г
 Н
 С
 Н
 С
 Н

В результате проверки установлено: санитарное состояние пищеблока и столовой удовлетворительное, можно утверждать, что светлее, теплее, свежее, контрольные веи в норме, суточные прева вставляются. Везде чистота и порядок. В зал столовой есть фонтанчик с фильтром для питья, обе рабочие. На стене есть инструкция, у раковины и моек есть мыло. 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 Молчанова К.Р.
Бускина А.Ю.

Родители _____ Ненахова
 _____ Омарова
 Учитель Шаб Нескреб

Дата 16.09.16
 № 19

Организация образования УГУ ОШ 25
 Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

председатель шк. С.М. Есқиева зам. по ВР Ш.К. Дигурова
член комиссии К.Р. Мамбетов, учитель И.Ф. Каскеева

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		уров		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		✓		
Санитарное состояние столовой		уров		

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		санузлы	✓
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			

Дата № 20
Органи
Постав
Комисс

Нали
закл
дейс
Кач
тран
Соо
пер
Соб
Соб
гра
Нали
Орг
Кач
Нали
Орг
пр
Со
Ко
Со
ис
Пр
(н
вв
В
Н
ис
Н
п
К
К
Н
Н
С
С

В результате проверки установлено: Санитарное состояние пищевого и столовой удовлетворительное. Меню утверждено, еда светлая, теплая, вкусная, калорийности все в норме, суточная норма хлеба выдана. Разрез чистой. Кемсы выданы. Запретных блюд и продуктов нет.

Замечания: замечено посуды с сколами.

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

Родители _____ Ненахов
 _____ Омаров
 Учитель А.А. Нескреб