

**АКТ
мониторинга качества питания**

Дата 30.09.16

№ 1

Организация образования ЛГУ „ОШ № 1“

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

и.о. директора Р.Б. Касимова, з.и. по ВР Ш.К. Исмаилова,
председатель Д.О. Шерметов, лаборант К.Р. Магомедов,
родитель С.В. Кемалова.

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 касет 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 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)		камеры
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: *кабинетом составлены планы боего и ежесменного профилактического обслуживания, даны указания по подготовке к работе, дезинфекции, чистке холодильника, где чистка, мытье посуды производится вручную. Вещи в наличии, заглаженные блуз и рубашки в стиральной машине, простыни и подушки чисты, подушки выстиганы и высушены.*

Подписи комиссии:

Директор *[подпись]* Ескеева С.Ж.

Президент *[подпись]* Приб Н.В.

Зам по ВР *[подпись]* Алдишрова Ш.К. ✓

Профком *[подпись]* Меерманов Д.О. ✓

Медработник *[подпись]* Молчанова К.Р. ✓

[подпись] Бускина А.Ю.

Родители _____ Ненакова О.В. ✓

Учитель _____ Омарова Н.С. ✓

Учитель _____ Нескребя М.В. ✓

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

С
л
Н
О
К
На
Ор
Сос
Ков
Сос
ист
Пра
(нал
ввер
Вита
Нали
испол
Налич
питани
Колес
Колес
Наличи
Наличи
Состоит
Средств
Состоит
прибор
Достаточ
посуда
Санитар

**АКТ
мониторинга качества питания**

Дата 01.04.20

№ 2

Организация образования КГУ. ОУН 15

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

и.о. директора Р.Б. Касымбаева зам. по ВР И.К. Аманжолов
М.В. Мухоморова Д.О. Мухоморова Мурастанович К.Р.
Мухоморова

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, вылок ручками вверх)		+		
Витаминоизация блюд		+		
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		нет		

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			Гигиены
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: *Самостоятельно составлена таблица инвентаря и столовой с указанием ответственных за шкаф инвентаря, за шкаф маркировки, за шкаф спецодежды, за шкаф для хранения спецодежды, за шкаф для хранения маркировки, за шкаф для хранения дезинфицирующих средств, за шкаф для хранения сопроводительных документов, за шкаф для хранения москитной сетки.*

Подписи комиссии:
 Директор *[подпись]* Ескева С.Ж.
 Председатель *[подпись]* Приб Н.В.
 Зам по ВР *[подпись]* Алдиярова Ш.К.
 Профком _____ Месрманов Д.О.
 Медработник *[подпись]* Молчанова К.Р.
 _____ Бускина А.Ю.

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

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

АКТ
мониторинга качества питания

Дата 06.04.25

№ 3

Организация образования КГУ ОШ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

и.о. директора В.Г. Халмова, зам. по ВР И.К. Андринова,
мо. работник Качашева Т.Р., учитель И.В. Некрасов.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения (соответствия 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 использования запрещенных блюд и продуктов		н/н		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		н/н		
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		удовл.		

АКТ
мониторинга качества питания

от 09.04.16

Организация образования ИУ ОУН 25

Доставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

инспектор ИК С.М. Есеева, зам по ИР Ш.К. Ахмедов,
вед. работник Магачова Т.Р., родильч. Д.В. Мельникова

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие контрольного блюда		+		
Органолептические свойства приготовленной продукции		+		
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		
Состояние рынков (запрещено использование владных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие касет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминизация блюд		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		ММ		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		ММ		
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 респираторных предметов, гигиенических 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 (специальная мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		+
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+
Наличие москитной сетки		+
Итого		

В результате проверки установлено:

• *Сотрудники* *отсутствия* *перчатки* *и*
оборудов *для* *ответственности* *мораль*
Продолжить *имеет* *дефект* *для*
судов *и* *маркировку*
Качество *печать* *фильм*
соответствует *микробактерии* *хотим*

Подпись комиссии:
 Директор *С.Ж.* Еськова С.Ж. ✓
 Председатель *И.В.* Приб Н.В.
 Зам по ВР *Ш.К.* Аджирова Ш.К. ✓
 Профком _____ Меерманов Д.О.
 Медработник *К.Р.* Молчанова К.Р.
 _____ Бускина А.Ю.

Родители *О.И.* _____ Невном
 _____ Омаров
 Учитель _____ Несеф

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

**АКТ
мониторинга качества питания**

Дата 13.04.21

№ 5
Организация образования КГУ ОШ № 5

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор шк С.М. Басова зам по ВР Ш.Х. Курирова,
стар. работник Т.Ю. Букиш

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения (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 использование запрещенных блюд и продуктов			МН	
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием			МН	
Организации 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				4,0

Инициалы
подпись
подпись

Страницы по
(полное)

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:

Комитетом составлены учебные задания
 по предмету все сведения сроки
 задания в тетради. Также, ретельно
 проверены списки од. людей.
 од. од. чистота. Календарь а
 Методики обработаны

Подписи комиссии:

Директор С.С. Ескеева С.Ж. ✓
 Председатель И.С. Приб Н.В.
 Зам по ВР И.И. Алдиярова Ш.К. ✓
 Профком _____ Меерманов Д.О.
 Медработник К.К. Молчанова К.Р.
 _____ Бускина А.Ю.

Родители _____ Неназов
 _____ Омарова
 Учитель _____ Несерба

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

АКТ
мониторинга качества питания

Дата 20.04.20

№ 4

Организация образования КАУ ОМЗ

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор пп С.М. Есимова, зам по ВР Ш.П. Курьерова,
зед. работник К.Р. Магжанова

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 блюд		+		
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		нет		

АКТ
мониторинга качества питания

Дата 22.04.26

№ 5

Организация образования КГУ Ока-25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор шк С. М. Горюва, зам по РД Ш. И. Виралова
зед работник К. Р. Малинина

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 касет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использования 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 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		соответствует
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 содержится в чистоте, санитарные нормы соблюдаются. Генеральная уборка проводится, посторошие замки очищаются. Работы по уборке и инвентарю чистые, уборочный инвентарь сверен. Питание соответствует утвержденному меню, готовится в горячем виде, используются свежие и качественные продукты, сроки годности продукции соблюдаются.

Подписи комиссии:

Директор С.Г. Ескеева С.Ж. ✓
 Председатель И.С. Приб Н.В.
 Зам по ВР С.В. Алдиярова Ш.К. ✓
 Профком _____ Меерманов Д.О.
 Медработник С.В. Молчанова К.Р.
 _____ Бускина А.Ю.

Родители _____ Назаров
 _____ Омарова Н.
 Учитель _____ Нескребов

АКТ
мониторинга качества питания

Дата 27.04.26

№ 5

Организация образования КГУОИЧ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе

директор шк С. Н. Беклево, зам по РР Ш. И. Вудурова,
дир. пищеблока Л. Р. Матвеева, учитель Ш. Р. Мамедов

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуетса	Соответст зует	Не соот- ветствует	Прими чание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню переспективному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие контрольного блюда		+		
Органолептические свойства приготовленной продукции		+		
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		
Состояние разнасов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие касет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминизация блюда		нет		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		нет		
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		нет		
Санитарное состояние столовой				

Наличие у работников пищеблока protective предметов, гигиенических 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)	оценка	+
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 ходе проверки установлено что организация питания соответствует санитарно-гигиеническим требованиям. Наличие пищеблока соответствует чистоте. Проверка внешнего вида персонала с соблюдением правил и температурного режима. Средств соблюдения личной гигиены персонала в должном виде. Температурный режим соблюдается.

Подпись комиссии:

Директор С.Ж. Еськова С.Ж.
 Председатель ИС И.В. Приб Н.В.
 Зам по ВР И.К. Алдиярова Ш.К.
 Профком Д.О. Мсереманов Д.О.
 Медработник К.Р. Молчанова К.Р.
А.Ю. Бускина А.Ю.

Родители _____ Не
 _____ Оц
 Учитель И.И. Не

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

АКТ
мониторинга качества питания

Дата 30.09.21

№ 1

Организация образования ГБОУ СОШ № 15

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор шеф С.М. Семенов, зам по БР Ш.Х. Андрикова,
инспектор Т.Р. Мамкина

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 перекладываемому 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 касет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминизация блюд		+		
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		чист		

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		Содержим
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:

Самостоятельно составлена программа и образовательного плана управления качеством питания в учреждении, ведется работа по ее реализации. Проводятся регулярные проверки соответствия требованиям СанПиН 2.1.5.2809-10. Осуществляется маркировка посуды складского назначения. Для решения проблем организации питания в учреждении.

Подписи комиссии:

Директор С.Т. Ескеева С.Ж. ✓ Родители _____ Нежако
 Председатель И.В. Приб Н.В. _____ Омаров
 Зам по ВР И.В. Алдиярова Ш.К. ✓ Учитель _____ Нескере
 Профком _____ Меерманов Д.О.
 Медработник С.С. 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 04.05.96

№ 10

Организация образования НУ ОМН 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

председатель шк С. М. Есеева, зам по ВР Ш. К. Андиярова,
зам. работник К. Р. Маталова.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения (соответствия объекта действующим требованиям)		+		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие контрольного блюда		+		
Органолептические свойства приготовленной продукции		+		
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		
Состояние разнасов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие касет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминизация блюд		+		
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		удов		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		удов		

Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микроотрав		+
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. Везде чистота и порядок. Внешний вид сотрудников пищеблока чистый, за исключением 1-го работника кухни (чистота удовлетворительная, приготовленное блюдо соответствует рецепту, все свежее, вкусное, пища, жареная в масле, контрольный кусок блюда в корзинке, суточная норма выкладки). В холодильнике чисто, сухо, пища не имеет в корзинке, простоявших заготовок (салат - замариновать, вынуть посуду).

Подпись комиссии:

Директор С.А. Ескеева С.Ж. ✓
 Председатель ПК С.А. Приб Н.В.
 Зам по ВР С.А. Алдиярова Ш.К. ✓
 Профком _____ Мсрманов Д.О.
 Медработник С.А. Молчанова К.Р.
 _____ Бускина А.Ю.

Родители _____ Инициалы
 _____ Оценки
 Учитель _____ Инициалы

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

Дата 8.05.26

№ 41

Организация образования ГИУ ОШ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

Председатель: шеф С. В. Ермаков, зам. по ВР Ш. К. Андреева,
член Комиссии К. Р. Маматов, учитель И. В. Косарев

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения (соответствия 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 размосов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие касет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витамины в блюде		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		конт		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		конт		
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		+		

Начальник
Омского
Исследования

Ответственный
(подпись)

Наличие у работников пищеблока респираторных предметов, гигиенических заборащиваний и микротрава		+
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)	Визуально	+
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:

самостоятельное осматривание пищеблока и столовой удовлетворительное. Меню утверждено, приготовленное блюдо соответствует меню, соответствие вкуса, внешнего вида, температурного режима блюда нормам.
Ранее было отмечено о замене дни с влажной тряпкой. Нарушение устранено.

Подпись комиссии:

Директор Е.С. Ескеева С.Ж. ✓
 Председатель Н.В. Приб Н.В.
 Зам по ВР А.Д. Адиярова Ш.К. ✓
 Профком _____ Меерманов Д.О.
 Медработник М.М. Молчанова К.Р. ✓
 _____ Бускина А.Ю.

Родители _____ На

Учитель А.Ш. На

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

АКТ
МОНИТОРИНГА КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ

Дата 14.05.16

№ 16
Организация образования КГУ ОШ 16

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор шк С.Н. Борова, зам по ВР 10 Л. Андрифо,
зав. столовой И.Р. Матвеева, учитель М.В. Шерета.

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 касет и хранение ложек, вилок руками вверх)		+		
Витаминизация блюд		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		мин		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		мин		
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		уд		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		уд		

Наличие у работников пищеблока просторных предметов, гигиенических заболеваний и микротрам		+
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		+
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:

Сама проверка выполнена качественно, а именно
 проверка санитарии, Везде чистота и
 убранство. Много уборок, чистота
 食堂 составляется много, чистота
 и много и много в кухне
 решены в холодильнике в морозилке
 и температурах в морозилке
 и температурах в морозилке

Подписи комиссии:

Директор Е.А. Есеева С.Ж.
 Председатель ПС Приб Н.В.
 Зам по ВР Алдиярова Ш.К.
 Профком Меерманов Д.О.
 Медработник Молчанова К.Р.
Бускина А.Ю.

Родители _____
 Учитель Молчанова К.Р.

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

Наличие у работников пищеблока предметов, гнойничковых заболеваний и микроtraum		+
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 удовлетворительно. В частности, продукция имеет соответствующее качество и полностью соответствует срокам годности и маркировке.

Подписи комиссии:

Директор Евгения С. Ж.
 Председатель Приб Н. В.
 Зам по ВР Алдиярова Ш. К.
 Профком Меерманов Д. О.
 Медработник Молчанова К. Р.
Бускина А. Ю.

Родители _____

 Учитель _____

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

АКТ
мониторинга качества питания

Дата: 05.06

№ 19

Организация образования: КГУ от 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

актатор: и.к. С.М. Баженов, зам. по ВР Ш.к. Липинская,
и.к. работник К.Р. Магашиев, родители: С.В. Янакова

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требует	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		+		
адекватность и наличие запасного комплекта посуды		+		
санитарное состояние столовой		+		

Наличие у работников пищеблока и предметов, гигиенических 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, санузел		Стеллажи
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 санитария уборочный инвентарь и
 зона розетки в соответствии с
 санитарией. Она на розетки розетки
 тем более соответствует.
 складские помещения, холодильники и
 тем более режим соответствует.
 в том проверка маркировки и
 отключений от маркировки и
 не выявлено. санитария норма

Подписи комиссии:

Директор С.С. Ескеева С.Ж.
 Председатель ПК Приб Н.В.
 Зам по ВР Алдиярова Ш.К.
 Профком Меерманов Д.О.
 Медработник Молчанова К.Р.
Бускина А.

Родители О.В. Ненашев
 Учитель Омарова
 Нескорова