

АКТ мониторинга качества питания

Дата 05.09.2024 г.

№ 1

Организация образования СОШ ДОН 17 г. Павлодара

Поставщик услуги (при наличии) ИП "Шалхметов"

Комиссия в составе: 3 человека

ЗДВР: Тембаева С.Ж., соуч. педагог Шарипиденова Т.И.
родитель 4-го класса Ярошина В.И.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуетс я	Соответству ет	Не соот- ветствует	Примеч ание
Наличие запасных комплектов специальной одежды		+		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		+		
Душевая комната, санузел	+			
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		+		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		+		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		+		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		
Наличие москитной сетки		+		
Итого				

В результате проверки установлено:

В столовой сделан ремонт капитальный
мебели новые зеркала, есть навески
посуды новые. Первое блюдо (борщ)
выжиги, бульон наваристый но

число очень мало, выпечка хорошая.

Подписи комиссии:

Григорьев
Григорьев

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

АКТ мониторинга качества питания

Дата 11.09.2024г

№ 2

Организационнообразованя СОПШДО №17 г. Павлодара

Поставщик услуг (при наличии) ИП "Шалхметов"

Комиссия в составе: 3 человека

ЗФВР Ченбаева С. Ж, соч. педагог Шараниденова Т.
родитель 6,8 класса Корочева Т. Н

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие контрольного блюда		+		
Органолептические свойства приготовленной продукции		+		
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо		+		
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо		+		

Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		+		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		+		

В результате проверки установлено:

Сняли пробу 1, 2, 3 блюда + салат
 витаминный, очень вкусно приготовлено
 санитарное состояние столовой
 хорошее, нормы соответствуют тех. карт

Подписи комиссии:

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

АКТ мониторинга качества питания

Дата 19.09.2024 г.

№ 3

Организации образования СОШ № 17 г. Павлодар

Поставщик услуг (при наличии) ИП Малехметова

Комиссия в составе:

ЗДВР Ченбаева С. Ж., соц. педагог Марты-
денкова Т. Ж., родители Аметова Ж. и

Организация приема пищи

Количество посадочных мест		240		
Количество раковин для мытья рук		8		
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		4		
Состояние мебели		отличное		
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		чисто		
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		+		

В результате проверки установлено:

В ходе проверки было установлено что при приготовлении пищи в соответствии с рецептами, использовались сырье, ингредиенты, все было очень вкусно

Подписи комиссии:

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

АКТ мониторинга качества питания

Дата 25.09.2024г

№ 4

Организации образования СОПШ ДО № 17

Поставщик услуг (при наличии) ИП Шахматова

Комиссия в составе:

ЗДВР Журманкина Н.С., соц. пед. Шарандеева Т.М.
Маускин Суквар, Шапаничкова Жанна - родители №1

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

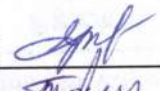
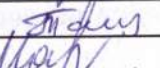
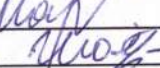
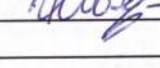
Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие контрольного блюда		+		
Органолептические свойства приготовленной продукции		+		
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций				
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо				
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо				

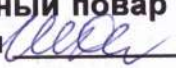
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)				
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминация блюда				Для школы интернати
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		+		

В результате проверки установлено:

Родители попробовали блюдо, выпечки.
Все очень вкусно, сытное, хорошее,
свежее. Моего кавала, в столовой
сделан ремонт. Претензий нет.

Подписи комиссии:

Курманжанова А. Э. 
Шарапиденова Т. Ж. 
Мацеев Суксар 
Шошакунова Жсем 

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

АКТ мониторинга качества питания

Дата 03.10.2024 г.№ 5Организация образования Согшдо-17 г. ПавлодарПоставщик услуги (при наличии) ИП Шенкметова

Комиссия в составе:

ЗДВР Курмангалинова А.Э, соот. педагог Шара-
миденова Т. Ж.рук Жантисова О.П.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие запасных комплектов специальной одежды		+		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		+		
Душевая комната, санузел		+		
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		+		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		+		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		+		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		
Наличие москитной сетки		+		
Итого				

В результате проверки установлено:

Столовая просторная, чистая, светлая, меню разнообразное и вкусное. Меню соответствует, блюда вкусные, порции достаточно

большие, напитки наеженные
достаточно больше, в столовой много

Подписи комиссии:

Мам

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

АКТ мониторинга качества питания

Дата 10.10.2024 г.

№ 6

Организационнообразовательный центр СОШ ДОШ 17 г. Павлодар

Поставщик услуг (при наличии) ИП Махметова

Комиссия в составе:

ЗДВР Ченбаева С. Ж., соуч. пед. Шарипжанов Т.
родитель Бондарева В. В.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие контрольного блюда		+		
Органолептические свойства приготовленной продукции		+		
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо		+		
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо		+		

Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		+		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		+		

В результате проверки установлено:

В столовой чисто, порядок. Мебель все
новое, меню есть. Сняли пробу
первое блюдо суп рисовый с мясом,
выпечку свежую, чай с сахаром.

Подписи комиссии:

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

АКТ мониторинга качества питания

Дата 17.10.2024 г.

№ 7

Организация образования СОПШДО №17 г. Павлодара

Поставщик услуги (при наличии) ИП Шахматова

Комиссия в составе:

ЗДВР Курмангашинова А.Э., сои. пед. Шармиденов
родитель Шармиденова С.Б. - 3, е

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуетс я	Соответству ет	Не соот- ветствует	Примеч ание
Наличие запасных комплектов специальной одежды		+		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		+		
Душевая комната, санузел	+			
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		+		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		+		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		+		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		
Наличие москитной сетки		+		
Итого				

В результате проверки установлено:

Столовая оснащена новой мебелью
Существенно лучше, чем раньше, меню соответствует
сказкам. Все очень вкусно, выпечка
свежая

Подписи комиссии:

Маму

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

АКТ мониторинга качества питания

Дата 23.10.2024 г.

№ 8

Организации образования СОШ ДОН 17 г. Павлодар

Поставщик услуг (при наличии) ИП Исмаилов

Комиссия в составе:

ЗФВР Курманжанова А.Э, соц. пед. Шарамидина
родитель Ченбаева Н.А.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие контрольного блюда		+		
Органолептические свойства приготовленной продукции		+		
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо		+		
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо		+		

Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		+		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		+		

В результате проверки установлено:

Подписи комиссии:

Попробовали 1, 2, 3 блюда + салат витамин
 очень вкусно приготовлено
 Санитарное состояние столовой
 удовлетворительное нормы соответст
 вуют карте Персонал доброжелательный

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

АКТ мониторинга качества питания

Дата 05.11.2024 г.

№ 9

Организационнообразованя СОШ № 17 г. Павлодар

Поставщик услуг (при наличии) ИП Малехметова

Комиссия в составе:

ЗДВР Курмангашинова А.Э, соц. пед Шарамиденова Т.Ж
родитель Разговорова И.Н

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие контрольного блюда		+		
Органолептические свойства приготовленной продукции		+		
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо		+		
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо		+		

Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		+		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		+		

В результате проверки установлено:

В ходе проверки замечаний не было.
Сумочная работа едим, контрольные
блюда, все соответствует норме.
100%. Стандарту

Подписи комиссии:

Иванов

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

АКТ мониторинга качества питания

Дата 18.11.2024г

№ 10

Организационное образование СОПШДО №17

Поставщик услуг (при наличии) СОПШДО №17 Шаехметова Жибек

Комиссия в составе:

ЗДВР Курмангашева А.Э. соуч. мед. Шарипдженова Т.Ж.
Сокочова Э.И., Тренуб И.В. - 4 ч.ч.ч.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции				
Наличие контрольного блюда		+		
Органолептические свойства приготовленной продукции		+		
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций				
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо				
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо				

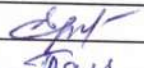
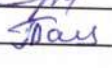
Линия раздачи (мармиты) 3 блюда (запрещено остужать в алюминиевой посуде)				
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминация блюда				
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		+		

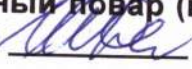
Дие
инте
ти

В результате проверки установлено:

Родители попробовали блюдо, выпечки, все
очень вкусно, съедобное, чистое, светлое.
Претензий нет. Порции большие. Большой
выбор выпечки.

Подписи комиссии:

Сухомова Е. И. 
 Трещин В. В. 
 Курьянчикова А. Е. 
 Шарандина Т. Н. 

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

АКТ мониторинга качества питания

Дата 19.11.2024г

№ 118

Организационнообразованя СОПШДО №17 г. Павлодар

Поставщик услуг (при наличии) ИП Малехметова

Комиссия в составе:

ЗФВР Курмангаалинова А.Э

соч.лог Шарамиденова Т.ЖБ

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие контрольного блюда		+		
Органолептические свойства приготовленной продукции		+		
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо		+		
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо		+		

Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		+		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		+		

В результате проверки установлено:

1,2 Блюда соответствует требованию,
очень вкусно, мясо достаточно,
выпечки свежее вкусные

Подписи комиссии:

М.И.И.

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

АКТ мониторинга качества питания

Дата 27.11.2024 г.

№ _____

Организации образования СОШ №17 г. Павлодар

Поставщик услуг (при наличии) ИП Малехметова

Комиссия в составе:

ЗДВР Курманжанова А.Э.

соц. пед Шарамиденкова Т.Ж.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие контрольного блюда		+		
Органолептические свойства приготовленной продукции		+		
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо		+		
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо		+		

Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		+		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		+		

В результате проверки установлено:

В ходе проверки было установлено
что приготовление пищи, в соответствии
с требованиями, поправками было
все было очень вкусно

Подписи комиссии:

Павлов

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

АКТ мониторинга качества питания

Дата 04.12.2024г

№ _____

Организации образования СОШ № 17 г. Павлодар

Поставщик услуг (при наличии) ИП Манекметова

Комиссия в составе:

ЗДВР Курманалинова А.С

Организация приема пищи

Количество посадочных мест		240		
Количество раковин для мытья рук		8		
Наличие мыла		4		
Наличие сушилок		4		
Состояние мебели		отлично		
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		+		

В результате проверки установлено:

В столовой мебель новая, сделан капитальный ремонт, все чисто уютно цвета яркие мебели Блюда пробовали вкусные, свежее мясо достаточно

Подписи комиссии:

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

АКТ мониторинга качества питания

Дата 19.11.24.

№ _____

Организация образования

СОШ № 17 г. Павлодар

Поставщик услуги (при

наличии) ИП Мамышев

Комиссия в составе:

Мурманова А.С. ЗДВР
Мамышева М.А. санитар
родитель 3.В. класса

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

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				

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 ____ г.				
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения				
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм				
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока				
Журнал проведения генеральных уборок				
Журнал регистрации температурного режима холодильников				
Наличие программы производственного контроля				
Бытовая комната				
Наличие запасных комплектов специальной одежды				
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников				
Наличие шкафа для хранения специальной одежды				
Душевая комната, санузел				
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:

Подписи комиссии:

Гурьяншина А.Е. *Срф*

Чаратиденова Л.А. *Павл*

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

АКТ мониторинга качества питания

Дата 20.12.2024

№ _____

Организация образования _____

СОШ № 17 г. Павлодар

Поставщик услуги (при

наличии) ИП Малыхметов

Комиссия в составе:

ЗавР Кушангалинкова А.Е.

Сотрудник Шарипидинова М.М.

Родитель Бекова Д.Ю. 3.Т. класс.

Родитель Ахметова А.В. 3.Т. класс.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Склады

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				

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				
Условия и правильность хранения суточных проб				

Мясной цех

Маркировка оборудования и инвентаря				
Санитарное состояние				
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				

Овощной цех

Маркировка оборудования и инвентаря				
Санитарное состояние				
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				

Мучной цех

Маркировка оборудования и инвентаря				
Санитарное состояние				
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				

Хлебный цех

Маркировка оборудования и инвентаря				
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба				
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба				
Санитарное состояние				

Наличие запрещенных продуктов				
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря				
Исправность и состояние электрооборудования				
Наличие заземления, наличие резиновых ковров				
Состояние механической вентиляции (вытяжки)				

В результате проверки установлено:

Подписи комиссии:

Фирмажанова А.С.
Маматова Ш.Ш.
Андреева А.В.
Бекбаева Р.Т.

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

АКТ мониторинга качества питания

Дата 14.01.2025г

№ _____

Организационнообразованию СОПШДО №17

Поставщик услуг (при наличии) Шамшиетова Жибек

Комиссия в составе:

ЗДВР Курманжанбева А.Э, соц. пед Шараниденова Т.Ж,
родитель 4е Троицкая А.В

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

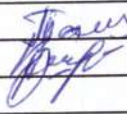
Наличие вывески «Правила мытья посуды»				
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей				
Исправность систем водоотведения				
Исправность систем отопления				
Исправность систем освещения				
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках,				

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				

В результате проверки установлено:

В этот день в меню был предложен суп, жаркое. Выпечки очень разнообразие, вкусные. В жаркое картошка вкусная. Замечаний нет.

Подписи комиссии:



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

АКТ мониторинга качества питания

Дата 06.02.2025 г.

№ _____

Организации образования СОШ № 17 г. Таганрог

Поставщик услуг (при наличии) ИП Шенхметова

Комиссия в составе:

ЗДВР Курмангалинова А.Э.

соц. нед. Ибрагимова Т.Н.

родитель Арнольд И.И.

Организация приема пищи

Количество посадочных мест		240		
Количество раковин для мытья рук		8		
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		4		
Состояние мебели		отличное		
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		+		

В результате проверки установлено:

Существуют, мытье, раковины есть
медель, новое
существуют, график, контрольное
блюда, есть, график есть,
все введено, световое.

Подписи комиссии:

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

АКТ мониторинга качества питания

Дата 12.03.2025 г.

№ _____

Организации образования СОПШО №17

Поставщик услуг (при наличии) ИП Шахметова

Комиссия в составе:

ЗДВР Курмангашева А.Э.

соч. педагог Шарамбекова Т.Н.

Родитель 12-класса Мусалимова И.С.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие контрольного блюда		+		
Органолептические свойства приготовленной продукции				
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо		+		
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо		+		

Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		+		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминация блюда				
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		+		

В результате проверки установлено:

Подписи комиссии:

ЗДВР
 соц. педагог
 родители

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

АКТ мониторинга качества питания

Дата 15.03.2024 г.

№ 5/1

Организации образования СОПШ ДО №17

Поставщик услуг (при наличии) Шалехметова Идибек

Комиссия в составе:

Подвизанкина Венера Рафиковна, Жаппаганбетов
Асем Ерниязовна, Батурина Рамса Борисовна
Шарипжанова Жанаркул, Ибрагимжановна

Организация приема пищи

соответствует не соответствует требует улучшения

Количество посадочных мест	<u>200</u>			
Количество раковин для мытья рук	<u>14</u>			
Наличие мыла	<u>8</u>			
Наличие сушилок	<u>2</u>			
Состояние мебели			<u>+</u>	
Средства для обработки столов	<u>+</u>			
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов	<u>+</u>			
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды	<u>+</u>			
Санитарное состояние столовой	<u>+</u>			
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)	<u>+</u>			

Состояние помещений пищеблока

Наличие вывески «Правила мытья посуды»	<u>+</u>			
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей	<u>+</u>			
Исправность систем водоотведения	<u>+</u>			
Исправность систем отопления	<u>+</u>			
Исправность систем освещения	<u>+</u>			
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках,	<u>+</u>			

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	+			

В результате проверки установлено:

Мебель старая - требует замены

Подписи комиссии:

Позданикина В.Р.
Хасангазиева А.Э.
Батурина Р.Б.
Шарамиденова Т.Ж.

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный повар (при организации питания организацией образования) ознакомлен Шарамиденова Т.Ж. (подпись)

АКТ мониторинга качества питания

Дата 4.04.2024

№ 17

Организационнообразованная СОШ № 17 г. Павлодар

Поставщик услуг (при наличии) ИП. Шонхметова

Комиссия в составе: ЗДВР: Бекмурзаев С.Б.

санитарног: Шаркеев И.А.

родител: 2 класс Сидорова А.С.

Шибеева Тюлкун Канжеевдиновна

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

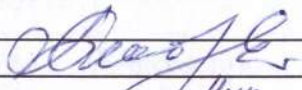
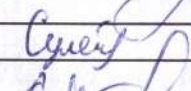
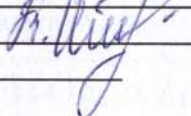
Показатель	Требуе тся	Соответс твует	Не соот- ветствует	Примеч ание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие контрольного блюда		+		
Органолептические свойства приготовленной продукции		+		
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо		+		
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо		+		

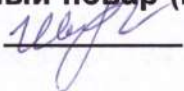
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		+		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		+		

В результате проверки установлено:

Допробовали 1, 2, 3 блюда + салат
ветчинный, очень вкусно про-
готовлено. Санитарное состояние
столовой удовлетворительно.
Персонал соответствует требованиям
персонала дошкольного.

Подписи комиссии:

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

АКТ мониторинга качества питания

Дата 18.04.2024№ №2Организация образования СОШ ДОН 14 г. ПавлодараПоставщик услуги (при наличии) ИП. Монахинов Т. А.Комиссия в составе: 3 человека. ЗДВР: Венсеровичева Р. Е.
родители 1-е класса: Семенова В. З.
ответственная Т. А.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
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:

Первое блюдо (борщ) вкусный, бульон наваристый,
но мяса очень мало. У многих детей не
было вообще мяса в тарелке. Т.е 175 кал не
соблюдается. 2 блюдо (плов) и вапечка хорошего

качества. Первое блюдо практически без мяса.
Второе соответствует стандарту. Меню вкусно.

Подписи комиссии:

Самойлова В.З. *[подпись]*
 Петавина Г.А. *[подпись]*
 Земберцева С.Е. *[подпись]*

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

АКТ мониторинга качества питания

Дата 30.04.24.
 № 3

Организации образования СОПЧДО N 17

Поставщик услуг (при наличии) родителям 1 и 2 кл.

Комиссия в составе:

Климова А.А. Антонова О.П.

Дьяконова М.П. Венедиктова С.С.

Организация приема пищи

Количество посадочных мест				
Количество раковин для мытья рук	8.	+		
Наличие мыла	+	+		
Наличие сушилок	4	+		
Состояние мебели	удо	требует замены		
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	+			

В результате проверки установлено:

В ходе проверки было установлено, что приготовление пищи, в соответствии с требованиями, нормами, было и будет вывешено, комитет все было очень вкусно.

Подписи комиссии:

С.С.С. *С.С.С.*
С.С.С. *С.С.С.*

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

АКТ мониторинга качества питания

Дата 14.05.2024г.

№ 7

Организации образования СОШ № 17

Поставщик услуг (при наличии) ИП. Шехметов

Комиссия в составе:

Муромова Инна Михайловна
Байкина Наталья Сергеевна Станиславовна
Бессмертнев Самсонов
Михайленко Юсупов
Петров

Организация приема пищи

Количество посадочных мест	200			
Количество раковин для мытья рук	8			
Наличие мыла	8			
Наличие сушилок	4			
Состояние мебели	удовл.			
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,	+			

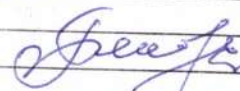
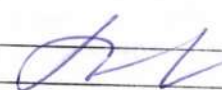
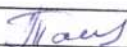
светильников с влаго-защитным исполнением	+			
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды	+			
Наличие моющих средств	+			
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)	+			
Соблюдение сроков хранения моющих средств	+			
Наличие сертификатов на моющие средства	+			
Наличие емкости 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	+			

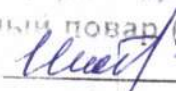
В результате проверки установлено:

Система выверенная, чистая, свежая
Меню разнообразное и вкусное.

Меню соответствует, блюда вкусные, порции
адекватно большие, напитки качественные
вкусные. В столовой в целом чисто

Подписи комиссии:

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