

КОСТАНАЙ ОБЛЫСЫ ӘКІМДІГІ БІЛІМ БАСҚАРМАСЫНЫҢ  
«КОСТАНАЙ ЖОҒАРЫ ПОЛИТЕХНИКАЛЫҚ КОЛЛЕДЖІ» КМҚК  
КГКП «КОСТАНАЙСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ВЫСШИЙ КОЛЛЕДЖ»  
УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ АКИМАТА КОСТАНАЙСКОЙ ОБЛАСТИ

Акт  
мониторинга качества питания

Дата 4.01.2023 г.

№ 2

Поставщик услуги (при наличии) ИП «Перевышина»

Комиссия в составе Фурсовская И.К., зам. по УВР, Кунцкина С.Н., зав. студением, Аманжолова Т.Х., менеджера, Мамедова И.А., родители, Ротенко А.Б., родители, Мамедова, социальный педагог

Цель: контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока, качества питания

В ходе мониторинга было проверено

1. Соответствие рациона питания перспективному меню соответствует
2. Соответствие фактического рациона питания ежедневному меню соответствует
3. Экспертиза вкусовых качеств блюд в норме  
риса с мясом, салат вкусный, фрукты вкусные
4. Качество питания (масса порций готовых блюд) масса соответствует заявленному весу
5. Качество используемых продуктов питания соответствуют нормативным требованиям  
суп 300 гр., салат 150
6. Соблюдение технологии приготовления блюд, исправности технологического оборудования температурный режим контролируется градусником
7. Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд сроки и условия соблюдаются, продукты закрыты тарой
8. Соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании
9. Санитарное состояние столовой удовлетворительное
10. Соблюдение правил личной гигиены персоналом соблюдается

Выводы и рекомендации Санитарно-гигиенические условия столовой, пищеблока удовлетворительные. Вкусовые качества соответствуют норме.

Подписи комиссии И.К. Фурсовская, С.Н. Кунцкина, И.А. Мамедова, А.Б. Ротенко

С актом ознакомлен Фурсовская И.К. Поставщик услуг ИП О.Э. Перевышина



КОСТАНАЙ ОБЛЫСЫ ӘКІМДІГІ БІЛІМ БАСҚАРМАСЫНЫҢ  
«КОСТАНАЙ ЖОҒАРЫ ПОЛИТЕХНИКАЛЫҚ КОЛЛЕДЖІ» КМҚК  
КГКП «КОСТАНАЙСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ВЫСШИЙ КОЛЛЕДЖ»  
УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ АКИМАТА КОСТАНАЙСКОЙ ОБЛАСТИ

Акт  
мониторинга качества питания

Дата 11.01.2023

№ 3

Поставщик услуги (при наличии) ИП «Перевышина»

Комиссия в составе Фисеев А.К. зав. по УВР, Аманжол Т.К. медсестра, Тайков Т.А. зав. отделением, Мамеров А.А. Рыжиков А.Б. - представители родительской общественности

Цель: контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока, качества питания

В ходе мониторинга было проверено

1. Соответствие рациона питания перспективному меню соответствует
2. Соответствие фактического рациона питания ежедневному меню соответствует
3. Экспертиза вкусовых качеств блюд в норме  
сезонный, вкусный, порция с мясом вкуснее  
косточковых супов нежирных
4. Качество питания (масса порций готовых блюд)
5. Качество используемых продуктов питания продукты свежие,  
сроки хранения соблюдаются
6. Соблюдение технологии приготовления блюд, исправности технологического оборудования технология приготовления блюд соблюдается, оборуд. исправно
7. Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд сроки и условия хранения продуктов и блюд соблюдены
8. Соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании соблюдается
9. Санитарное состояние столовой, пищеблока - удовлетворительное.
10. Соблюдение правил личной гигиены персоналом соблюдается

Выводы и рекомендации состояние пищеблока  
удовлетворительное. Рацион меню соблюдается,  
сертифицированные продукты в наличии.

Подписи комиссии

А.А. Мамеров / Р.А. Рыжиков

С актом ознакомлен

Перевышина

Поставщик услуг ИП О.Э. Перевышина



КОСТАНАЙ ОБЛЫСЫ ӘКІМДІГІ БІЛІМ БАСҚАРМАСЫНЫҢ  
«КОСТАНАЙ ЖОҒАРЫ ПОЛИТЕХНИКАЛЫҚ КОЛЛЕДЖІ» КМҚК  
КГКП «КОСТАНАЙСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ВЫСШИЙ КОЛЛЕДЖ»  
УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ АКИМАТА КОСТАНАЙСКОЙ ОБЛАСТИ

Акт  
мониторинга качества питания

Дата 19.01.2023

№ 4

Поставщик услуги (при наличии) И.П. «Перевышина»

Комиссия в составе Власовский И.К., зам. директора по УВР  
Амачуров Т.К., мереева, Жармолдыев А.Т., родитель,  
Мамедов А.А., родитель, Мордунков Е.А., соед. педагог

Цель: контроль санитарно-гигиенического  
состояния пищеблока. Качество питания

В ходе мониторинга было проверено

1. Соответствие рациона питания перспективному меню соответствует
2. Соответствие фактического рациона питания ежедневному меню соответствует
3. Экспертиза вкусовых качеств блюд В норме, без посторонних  
запахов. Блюда по внешнему виду аппетитные, на вкус  
вкусные
4. Качество питания (масса порций готовых блюд) салат 150г, суп - 300г  
котлет с картошкой 180/50
5. Качество используемых продуктов питания  
соответствуют срокам хранения, имеются сертификаты
6. Соблюдение технологии приготовления блюд, исправности технологического  
оборудования соответствует технологической карте, оборуд. исправно
7. Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд  
сроки и условия соблюдаются
8. Соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании
9. Санитарное состояние  
столовой , пищеблока удовлетворительное
10. Соблюдение правил личной гигиены персоналом соблюдается

Выводы и рекомендации Санитарно-гигиенические условия  
пищеблока удовлетворительные. Меню соответ  
ствует перспективному меню. Качество питания  
удовлетворительное

Подписи комиссии по И.П. «Перевышина»

С актом ознакомлен Перевышина Поставщик услуг ИП О.Э. Перевышина



КОСТАНАЙ ОБЛЫСЫ ӘКІМДІГІ БІЛІМ БАСҚАРМАСЫНЫҢ  
«КОСТАНАЙ ЖОҒАРЫ ПОЛИТЕХНИКАЛЫҚ КОЛЛЕДЖІ» КМҚК  
КГКП «КОСТАНАЙСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ВЫСШИЙ КОЛЛЕДЖ»  
УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ АКИМАТА КОСТАНАЙСКОЙ ОБЛАСТИ

Акт  
мониторинга качества питания

Дата 27.01.2023

№ 5

Поставщик услуги (при наличии) ИП «Перевышина»

Комиссия в составе Дюсеева Л.К., зам. директора по УВР,

Аманжолов Т.К., мед. сестра, Куркукина С.Н., зав. отд.

Мамедов А.А., Роткина А.В., представители родительского комитета

Цель: Контроль санитарно-гигиенических  
состояний пищеблока, качества питания

В ходе мониторинга было проверено

1. Соответствие рациона питания перспективному меню соответствует
2. Соответствие фактического рациона питания ежедневному меню соответствует
3. Экспертиза вкусовых качеств блюд В норме.  
Блюда (первое, второе) без посторонних запахов
4. Качество питания (масса порций готовых блюд) соответствует нормам
5. Качество используемых продуктов питания  
соответствуют срокам хранения, есть сертификаты
6. Соблюдение технологии приготовления блюд, исправности технологического оборудования оборудование исправно
7. Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд  
сроки и условия хранения блюд соблюдаются
8. Соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании соблюдается
9. Санитарное состояние столовой удовлетворительное
10. Соблюдение правил личной гигиены персоналом соблюдается

Выводы и рекомендации Санитарно-гигиенические  
условия пищеблока удовлетворительные  
Сроки хранения соблюдаются, имеются сертификаты

Подписи комиссии М.Т. Ку Мамедов А.А. Роткина А.В.

С актом ознакомлен Дюсеев Л.К. Поставщик услуг ИП О.Э. Перевышина