

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

Акт
мониторинга качества питания

Дата 6.02.2023

№ 6

Поставщик услуги (при наличии) ИП «Перевышина»

Комиссия в составе Дюсеев С.К., зам. директора по УВР,

Аманжолов Т.К., медсестра, Ретисева А.Ф., представитель

родительской общности, Морунцов Е.А., соц. 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. В меню
салат из свежей капусты и моркови - 150 гр, суп сырный
300 гр, котлета с рисом и картофельным соусом 180/50
желем пышечки 100 гр, компот из сухофруктов
4. Качество питания (масса порций готовых блюд)
5. Качество используемых продуктов питания продукты свежие,
сертифицированные, овощи отличного качества
6. Соблюдение технологии приготовления блюд, исправности технологического оборудования исправное, в рабочем состоянии
7. Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд имеется
маркировка, хранение в отведенных местах, закрытые тары
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
в столовой - пищеблоке соблюдаются.
Состояние пищеблока - удовлетворительное
Вкусовые качества блюд в норме (рис, сахар)

Подписи комиссии С.К. Дюсеев Т.К. Аманжолов А.Ф. Ретисева Е.А. Морунцов

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

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

Акт
мониторинга качества питания

Дата 14.02.2023

№ 7

Поставщик услуги (при наличии) ИП "Перевышина"

Комиссия в составе Аносеева Л.К., зам. директора по УЭР
Амактурова Т.К., медсестра, Мордубова, Соукедалов,

Марсаева А.Т., представитель родительской общественности,
Ротников А.В., представитель родительской общественности

Цель: Контроль санитарно-гигиенического состояния
интерьера, 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, соответствует
вкусовым нормам
4. Качество питания (масса порций готовых блюд) соответствует
5. Качество используемых продуктов питания хорошее, готовые продукты
соответствует, имеются сертификаты
6. Соблюдение технологии приготовления блюд, исправности технологического оборудования оборудование исправно, технологии приготовления блюд соблюдаются
7. Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд сроки и условия хранения соблюдаются
8. Соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании соблюдается
9. Санитарное состояние столовой гигиеническое удовлетворительное
10. Соблюдение правил личной гигиены персоналом соблюдается

Выводы и рекомендации Санитарно-гигиеническое состояние
столовой удовлетворительное, Рацион питания
соответствует меню. Вкусовые качества блюд
(кислота, сахар) в норме

Подписи комиссии

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

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

Акт
мониторинга качества питания

Дата 22.02.2023
№ 8

Поставщик услуги (при наличии) ИП, Перевышина
Комиссия в составе Алексеев А.К, зам. директора по УВР,
Аманжолов Т.К, учитель, Меркулова Е.А, сов. педагог,
Мамедова А.А, родитель; Ротников А.Б, родитель

Цель: Контроль санитарно-гигиенического состояния
кitchenette, 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) масса соответствует
нормам
5. Качество используемых продуктов питания продукты свежие,
сертифицированные
6. Соблюдение технологии приготовления блюд, исправности технологического оборудования оборудование исправное
7. Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд сроки и условия соблюдаются, сыпучие пр. в жаркой
старе
8. Соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании соблюдается
9. Санитарное состояние столовой Kitchenette удовлетворительное
10. Соблюдение правил личной гигиены персоналом соблюдается

Выводы и рекомендации Санитарно-гигиенические
условия kitchenette удовлетворительные
Требования к хранению готовых блюд и полуфабри-
катных продуктов соблюдаются, имеются сертификаты

Подписи комиссии [подписи]

С актом ознакомлен [подпись] Поставщик услуг ИП О.Э. Перевышина