

КГУ «Дружбинская общеобразовательная школа»
отдела образования города Костаная
Управления образования акимата Костанайской области



Нуржанов М.Т.

Акт № 2

проверки школьной столовой

КГУ «Дружбинская ОШ отдела образования города Костаная»

Управления образования акимата Костанайской области

От 07.10.2025 г.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии , директор школы Нуржанов М.Т.

Зам. директора по ВР Таутенова А.К.

Соц. педагог Фуртак Ю. В.

Мед. работник Нургельдина А.Р.

Председатель профсоюзного комитета – Кузембаева Л.А.

Завхоз – Бекмаганбетова А.С.

Председатель попечительского совета – Духно К.А.

МО кл.руководителей начальных классов – Гуляева Л.Д.

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

10. Соответствие рационов питания утвержденному меню

11. Качество готовой продукции

12. Санитарное состояние пищеблока

13.Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции,
сроки их хранения и использования

14. Организация приема пищи учащихся

15. Соблюдение графика работы столовой

16. Соблюдение условий и сроков хранения продуктов

17. Состояние помещений пищеблока

18.Наличие, использование, условия хранения моющих средств

В результате проверки **установлено:**

16. Документы предприятия, удостоверяющие качество на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения – в наличии

17. Сроки реализации поступившей продукции – соблюдены

3. Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам – да

18. Наличие меню – есть

19. Наличие бракеражного журнала – есть

20. Технологическая карта на блюдо – есть

21. Наличие сертификатов на продукты – есть

22. Запрещенные изделия, продукты – нет

23. Условия хранения продуктов:

-Холодильник – $\checkmark$

- Кладовая – $\checkmark$

- Кухня – $\checkmark$

24. Сроки реализации продуктов – соблюдены

25. Использование столового инвентаря – соответствует требованиям

26. Соответствие меню – для перспективного меню соответствует

27. Взвешивание контрольных порций – соответствует нормам

28. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции – соответствуют нормам

29. Условия хранения суточной пробы – соответствуют требованиям

В результате проверки **установлено:**

1. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное

2. Меню соответствует перспективному меню

3. Организация питания в соответствии с графиком

4. Контрольные порции соответствуют меню

Подписи комиссии:

_____	Нуржанов М.Т.
_____	Таутенова А.К.
_____	Фуртак Ю.В.
_____	Нургельдина А.Р.
_____	Кузембаева Л.А.
_____	Бекмаганбетова А.С.
_____	Гуляева Л.Д.
_____	Духно К.А.