

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



**Акт № 3**

**проверки школьной столовой**

**КГУ «Дружбинская ОШ отдела образования города Костаная»  
Управления образования акимата Костанайской области**

От 07.11.2025 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:

19. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню
20. Качество готовой продукции
21. Санитарное состояние пищеблока

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

23. Организация приема пищи учащихся

24. Соблюдение графика работы столовой

25. Соблюдение условий и сроков хранения продуктов

26. Состояние помещений пищеблока

27.Наличие, использование, условия хранения моющих средств

В результате проверки установлено:

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

31. Сроки реализации поступившей продукции – соблюдены

3. Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам – да

32. Наличие меню – есть

33. Наличие бракеражного журнала – есть

34. Технологическая карта на блюдо – есть

35. Наличие сертификатов на продукты – есть

36. Запрещенные изделия, продукты – нет

37. Условия хранения продуктов:

-Холодильник – ✓

- Кладовая – ✓

- Кухня – ✓

38. Сроки реализации продуктов – соблюдены

39. Использование столового инвентаря – соответствует требованиям

40. Соответствие меню – для перспективного меню соответствует

41. Взвешивание контрольных порций – соответствует нормам

42. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции – соответствуют нормам

43. Условия хранения суточной пробы – соответствуют требованиям

В результате проверки установлено:

1. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное

2. Меню соответствует перспективному меню

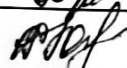
3. Организация питания в соответствии с графиком

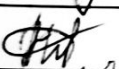
4. Контрольные порции соответствуют меню

Подписи комиссии:

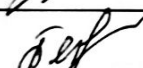
\_\_\_\_\_ Нуржанов М.Т.

\_\_\_\_\_  Таутенова А.К.

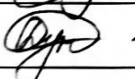
\_\_\_\_\_  Фуртак Ю.В.

\_\_\_\_\_  Нургельдина А.Р.

\_\_\_\_\_  Кузембаева Л.А.

\_\_\_\_\_  Бекмаганбетова А.С.

\_\_\_\_\_  Гуляева Л.Д.

\_\_\_\_\_  Духно К.А.