

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



Акт № 4

проверки школьной столовой

КГУ «Дружбинская ОШ отдела образования города Костаная»

Управления образования акимата Костанайской области

От 08.12.2025 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:

28. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню

29. Качество готовой продукции

30. Санитарное состояние пищеблока

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

32. Организация приема пищи учащихся

33. Соблюдение графика работы столовой

34. Соблюдение условий и сроков хранения продуктов

35. Состояние помещений пищеблока

36.Наличие, использование, условия хранения моющих средств

В результате проверки **установлено:**

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

45. Сроки реализации поступившей продукции – соблюдены

3. Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам – да

46. Наличие меню – есть

47. Наличие бракеражного журнала – есть

48. Технологическая карта на блюдо – есть

49. Наличие сертификатов на продукты – есть

50. Запрещенные изделия, продукты – нет

51. Условия хранения продуктов:

-Холодильник – $\checkmark$

- Кладовая – $\checkmark$

- Кухня – $\checkmark$

52. Сроки реализации продуктов – соблюдены

53. Использование столового инвентаря – соответствует требованиям

54. Соответствие меню – для перспективного меню соответствует

55. Взвешивание контрольных порций – соответствует нормам

56. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции – соответствуют нормам

57. Условия хранения суточной пробы – соответствуют требованиям

В результате проверки **установлено:**

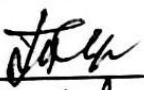
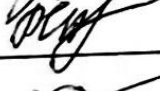
1. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное

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.