

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



Акт № 5

проверки школьной столовой

КГУ «Дружбинская ОШ отдела образования города Костаная»

Управления образования акимата Костанайской области

От 12.01.2026 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:

37. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню

38. Качество готовой продукции

39. Санитарное состояние пищеблока

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

41. Организация приема пищи учащихся

42. Соблюдение графика работы столовой

43. Соблюдение условий и сроков хранения продуктов

44. Состояние помещений пищеблока

45.Наличие, использование, условия хранения моющих средств
В результате проверки установлено:

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

59. Сроки реализации поступившей продукции – соблюдены

3. Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам
– да

60. Наличие меню – есть

61. Наличие бракеражного журнала – есть

62. Технологическая карта на блюдо – есть

63. Наличие сертификатов на продукты – есть

64. Запрещенные изделия, продукты – нет

65. Условия хранения продуктов:

-Холодильник – ✓

- Кладовая – ✓

- Кухня – ✓

66. Сроки реализации продуктов – соблюдены

67. Использование столового инвентаря – соответствует требованиям

68. Соответствие меню – для перспективного меню соответствует

69. Взвешивание контрольных порций – соответствует нормам

70. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции – соответствуют нормам

71. Условия хранения суточной пробы – соответствуют требованиям

В результате проверки установлено:

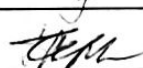
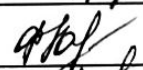
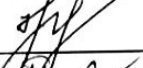
1. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное

2. Меню соответствует перспективному меню

3. Организация питания в соответствии с графиком

4. Контрольные порции соответствуют меню

Подписи комиссии:

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