

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



Акт № 1

проверки школьной столовой

КГУ «Дружбинская ОШ отдела образования города Костаная»

Управления образования акимата Костанайской области

от 04.09.2025 г.

Комиссия в составе:

Директор школы Нуржанов М.Т.

зам. директора по ВР Таутенова А.К.

Соц. педагог Фуртак Ю. В.

Мед. работник Нургельдина А.Р.

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню
2. Качество готовой продукции
3. Санитарное состояние пищеблока
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроки их хранения и использования
5. Организация приема пищи учащихся
6. Соблюдение графика работы столовой
7. Соблюдение условий и сроков хранения продуктов
8. Состояние помещений пищеблока

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

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

2. Сроки реализации поступившей продукции – соблюдены

3. Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам – да

4. Наличие меню – есть

5. Наличие бракеражного журнала – есть

6. Технологическая карта на блюдо – есть

7. Наличие сертификатов на продукты – есть

8. Запрещенные изделия, продукты – нет

9. Условия хранения продуктов:

-Холодильник – ✓

- Кладовая – ✓

- Кухня – ✓

10. Сроки реализации продуктов – соблюдены

11. Использование столового инвентаря – соответствует требованиям

12. Соответствие меню – для перспективного меню соответствует

13. Взвешивание контрольных порций – соответствует нормам

14. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции – соответствуют нормам

15. Условия хранения суточной пробы – соответствуют требованиям

В результате проверки **установлено:**

1. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное

2. Меню соответствует перспективному меню

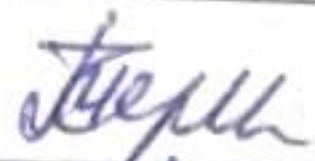
3. Организация питания в соответствии с графиком

4. Контрольные порции соответствуют меню

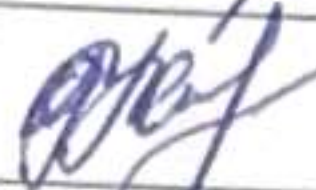
Подписи комиссии:



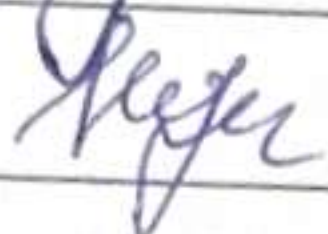
____ Нуржанов М.Т.



____ Таутенова А.К.



____ Фуртак Ю.В.



____ Нургельдина А.Р.