

«Утверждаю»

КГУ «Дружбинская общеобразовательная школа
отдела образования города Костаная»
Управления образования акимата Костанайской области
Талтакова М.Н.



Акт № 6

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

от 23.02.2024г

Комиссия в составе

Директор школы Талтакова М.Н.

И.О. Зам директора по ВР Таутенова А.К.

Соц.педагог Бондаренко Т.В.

Мед. работник Нургельдина А.Р

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, сроками их хранения и использования
- 32. Организация приема пищи учащихся
- 33. Соблюдение графика работы столовой
- 34. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов
- 35. Состояние помещений пищеблока
- 36. Наличие, использование, условия хранения моющих средств

В результате проверки установлено:

- 65. Документы предприятия, удостоверяющие качество на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения в наличии
- 66. Сроки реализации поступившей продукции соблюдены
- 67. Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам да
- 68. Наличие меню (есть, нет) есть

69. Наличие бракеражного журнала есть
70. Технологическая карта на блюдо есть
71. Наличие сертификатов на продукты есть
72. Запрещенные изделия, продукты нет
73. Условия хранения продуктов:

- Холодильник ☒
- Кладовая ☒
- Кухня ☒

74. Сроки реализации продуктов соблюдены
75. Использование столового инвентаря соответствует требованиям
76. Соответствие меню – для перспективному меню соответствует
77. Причина несоответствия –
78. Взвешивание контрольных порций
соответствует нормам

79. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции (соответствуют нормам, не соответствуют) соответствует нормам
80. Условия хранения суточной пробы (соответствуют, не соответствуют требованиям) 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:

Т.Е. Талтакова М.Н.
Т.А. Тавтенова А.К.
Б.В. Бондаренко Т.В.
Н.Р. Нургельдина А.Р.