

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



Акт № 10

проверки школьной столовой

КГУ «Дружбинская ОШ отдела образования города Костаная»

Управления образования акимата Костанайской области

От 16.03.2026 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:

82. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню
83. Качество готовой продукции
84. Санитарное состояние пищеблока

- 85.Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроки их хранения и использования
86. Организация приема пищи учащихся
87. Соблюдение графика работы столовой
88. Соблюдение условий и сроков хранения продуктов
89. Состояние помещений пищеблока
- 90.Наличие, использование, условия хранения моющих средств
- В результате проверки установлено:
128. Документы предприятия, удостоверяющие качество на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения – в наличии
129. Сроки реализации поступившей продукции – соблюдены
Доброкачество поступившей продукции соответствует нормам – да
130. Наличие меню – есть
131. Наличие бракеражного журнала – есть
132. Технологическая карта на блюдо – есть
133. Наличие сертификатов на продукты – есть
134. Запрещенные изделия, продукты – нет
135. Условия хранения продуктов:
- Холодильник – √
 - Кладовая – √
 - Кухня – √
136. Сроки реализации продуктов – соблюдены
137. Использование столового инвентаря – соответствует требованиям
138. Соответствие меню – для перспективного меню соответствует
139. Взвешивание контрольных порций – соответствует нормам

140. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции – соответствуют нормам

141. Условия хранения суточной пробы – соответствуют требованиям

В результате проверки **установлено:**

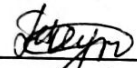
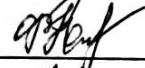


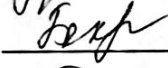
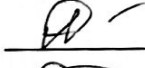

1. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное

2. Меню соответствует перспективному меню

3. Организация питания в соответствии с графиком

4. Контрольные порции соответствуют меню

Подписи комиссии:

	Таутенова А.К.
	Фуртак Ю.В.
	Нургельдина А.Р.
	Кузембаева Л.А.
	Бекмаганбетова А.С.
	Гуляева Л.Д.
	Духно К.А.