

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

«Утверждаю»
Директор школы

Нуржанов М.Т.



Акт № 13

проверки школьной столовой

КГУ «Дружбинская ОШ отдела образования города Костаная»

Управления образования акимата Костанайской области

От 13.04.2026 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:

109. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню

110. Качество готовой продукции

111. Санитарное состояние пищеблока

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

113. Организация приема пищи учащихся

114. Соблюдение графика работы столовой

115. Соблюдение условий и сроков хранения продуктов

116. Состояние помещений пищеблока

117.Наличие, использование, условия хранения моющих средств

В результате проверки установлено:

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

171. Сроки реализации поступившей продукции – соблюдены

Доброкачество поступившей продукции соответствует нормам – да

172. Наличие меню – есть

173. Наличие бракеражного журнала – есть

174. Технологическая карта на блюдо – есть

175. Наличие сертификатов на продукты – есть

176. Запрещенные изделия, продукты – нет

177. Условия хранения продуктов:

-Холодильник – √

- Кладовая – √

- Кухня – √

178. Сроки реализации продуктов – соблюдены

179. Использование столового инвентаря – соответствует требованиям

180. Соответствие меню – для перспективного меню соответствует

181. Взвешивание контрольных порций – соответствует нормам

182. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции – соответствуют нормам

183. Условия хранения суточной пробы – соответствуют требованиям

В результате проверки установлено:


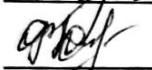

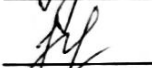
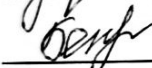
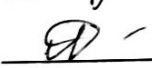

1. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное

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.