

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



**Акт № 14**

**проверки школьной столовой**

**КГУ «Дружбинская ОШ отдела образования города Костаная»**

**Управления образования акимата Костанайской области**

От 20.04.2026 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:

118. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню

119. Качество готовой продукции

120. Санитарное состояние пищеблока

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

122. Организация приема пищи учащихся

123. Соблюдение графика работы столовой

124. Соблюдение условий и сроков хранения продуктов

125. Состояние помещений пищеблока

126.Наличие, использование, условия хранения моющих средств

**В результате проверки установлено:**

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

185. Сроки реализации поступившей продукции – соблюдены

Доброкачествовность поступившей продукции соответствует нормам – да

186. Наличие меню – есть

187. Наличие бракеражного журнала – есть

188. Технологическая карта на блюдо – есть

189. Наличие сертификатов на продукты – есть

190. Запрещенные изделия, продукты – нет

191. Условия хранения продуктов:

-Холодильник –  $\checkmark$

- Кладовая –  $\checkmark$

- Кухня –  $\checkmark$

192. Сроки реализации продуктов – соблюдены

193. Использование столового инвентаря – соответствует требованиям

194. Соответствие меню – для перспективного меню соответствует

195. Взвешивание контрольных порций – соответствует нормам

196. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции – соответствуют нормам

197. Условия хранения суточной пробы – соответствуют требованиям

В результате проверки **установлено:**


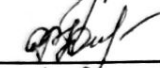



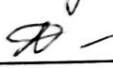

1. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное

2. Меню соответствует перспективному меню

3. Организация питания в соответствии с графиком

4. Контрольные порции соответствуют меню

Подписи комиссии:

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