

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



Акт № 15

проверки школьной столовой

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

От 27.04.2026 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:

127. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню

128. Качество готовой продукции

129. Санитарное состояние пищеблока

130. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроки их хранения и использования
131. Организация приема пищи учащихся
132. Соблюдение графика работы столовой
133. Соблюдение условий и сроков хранения продуктов
134. Состояние помещений пищеблока
135. Наличие, использование, условия хранения моющих средств
- В результате проверки установлено:
198. Документы предприятия, удостоверяющие качество на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения – в наличии
199. Сроки реализации поступившей продукции – соблюдены
Доброкачество поступившей продукции соответствует нормам – да
200. Наличие меню – есть
201. Наличие бракеражного журнала – есть
202. Технологическая карта на блюдо – есть
203. Наличие сертификатов на продукты – есть
204. Запрещенные изделия, продукты – нет
205. Условия хранения продуктов:
- Холодильник – \checkmark
- Кладовая – \checkmark
- Кухня – \checkmark
206. Сроки реализации продуктов – соблюдены
207. Использование столового инвентаря – соответствует требованиям
208. Соответствие меню – для перспективного меню соответствует
209. Взвешивание контрольных порций – соответствует нормам

210. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции – соответствуют нормам

211. Условия хранения суточной пробы – соответствуют требованиям

В результате проверки **установлено:**

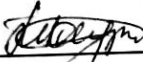





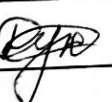
1. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное

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.