

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



Акт № 8

проверки школьной столовой

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

От 2.03.2026 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:

64. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню

65. Качество готовой продукции

66. Санитарное состояние пищеблока

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

68. Организация приема пищи учащихся

69. Соблюдение графика работы столовой

70. Соблюдение условий и сроков хранения продуктов

71. Состояние помещений пищеблока

72.Наличие, использование, условия хранения моющих средств

В результате проверки **установлено:**

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

101. Сроки реализации поступившей продукции – соблюдены

Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам – да

102. Наличие меню – есть

103. Наличие бракеражного журнала – есть

104. Технологическая карта на блюдо – есть

105. Наличие сертификатов на продукты – есть

106. Запрещенные изделия, продукты – нет

107. Условия хранения продуктов:

-Холодильник – √

- Кладовая – √

- Кухня – √

108. Сроки реализации продуктов – соблюдены

109. Использование столового инвентаря – соответствует требованиям

110. Соответствие меню – для перспективного меню соответствует

111. Взвешивание контрольных порций – соответствует нормам

112. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции – соответствуют нормам

113. Условия хранения суточной пробы – соответствуют требованиям

В результате проверки **установлено:**

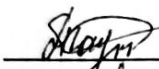
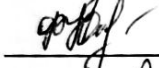
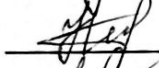




1. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное

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.