

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



Акт № 9

проверки школьной столовой

КГУ «Дружбинская ОШ отдела образования города Костаная»

Управления образования акимата Костанайской области

От 10.03.2026 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:

73. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню

74. Качество готовой продукции

75. Санитарное состояние пищеблока

76. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроки их хранения и использования
77. Организация приема пищи учащихся
78. Соблюдение графика работы столовой
79. Соблюдение условий и сроков хранения продуктов
80. Состояние помещений пищеблока
81. Наличие, использование, условия хранения моющих средств
- В результате проверки **установлено:**
114. Документы предприятия, удостоверяющие качество на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения – в наличии
115. Сроки реализации поступившей продукции – соблюдены
Доброкачество поступившей продукции соответствует нормам – да
116. Наличие меню – есть
117. Наличие бракеражного журнала – есть
118. Технологическая карта на блюдо – есть
119. Наличие сертификатов на продукты – есть
120. Запрещенные изделия, продукты – нет
121. Условия хранения продуктов:
- Холодильник – \surd
- Кладовая – \surd
- Кухня – \surd
122. Сроки реализации продуктов – соблюдены
123. Использование столового инвентаря – соответствует требованиям
124. Соответствие меню – для перспективного меню соответствует
125. Взвешивание контрольных порций – соответствует нормам

126. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции – соответствуют нормам

127. Условия хранения суточной пробы – соответствуют требованиям
В результате проверки **установлено:**

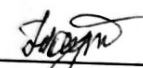
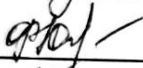


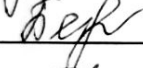


1. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное

2. Меню соответствует перспективному меню

3. Организация питания в соответствии с графиком

4. Контрольные порции соответствуют меню

Подписи комиссии:

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