

АКТ № 15

ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Дата 11.04.2025г

Школа - гимназия №75

Комиссия в составе

Директор школы Куркулов Т.А. Марин Бурашев С.Г.

Зам. дир. УР Жукова А.А. Юрий Билеяев М.Б.

Зам. дир. АЗ Мухомов М.О. Сек. мед. Мерзасова Т.Б., Чанова А.Г.

Зам. дир. ВР Лазарева Т.М.

Провели проверку школьной столовой по следующим параметрам:

Показатель	соответствует	не соответствует
Соответствие меню – дня перспективному меню	✓	
Соблюдение графика работы столовой	✓	
График питания учащихся	✓	
Утвержденный прайс на свободное меню	✓	
Данные о поставщике питания	✓	
Питьевой режим	✓	
Качество готовой продукции	✓	
Наличие контрольного блюда	✓	
Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции	✓	
Соответствие технологической карте	✓	
Контрольное взвешивание 10 порций	✓	
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо	✓	
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо	✓	
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)	✓	
Состояние разносов (запрещено использование влажных)	✓	
Витаминизация 3 блюда : емкость для разведения, сертификат на аскорбиновую кислоту, условия хранения (норма 25 гр. на одного ребенка)	✓	
Организация приема пищи учащихся		
количество посадочных мест	200 мест	
количество раковин для мытья рук	✓	
наличие мыла	✓	
Наличие сушилок	✓	
Состояние мебели	удовл.	
Средство для обработки столов (маркировка емкости, маркировка дезинфицирующего раствора)	✓	
Состояние посуды	удовл.	
Сертификаты на посуду	есть	
наличие 3 комплектов посуды	✓	
санитарное состояние столовой	удовл.	
Уборочный инвентарь (Маркировка, отдельное место хранения)	✓	
Состояние помещений пищеблока		
Использование посудомоечной машины	✓	
Наличие правил мытья посуды	✓	

нгерушісі

Замачивание посуды	✓	
Моющие средства	✓	
Условия хранения (отдельно в закрытой посуде)	✓	
Сроки хранения моющих средств	✓	
Сертификаты на моющие средства	есть	
Емкости для сбора пищевых отходов	✓	
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов	✓	
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный).	✓	
Соблюдение условий хранения продуктов		
Склады		
Хранение сыпучих продуктов (в маркированных емкостях на поддонах)	✓	
Наличие термометра, гидрометра на складе/температурный режим	✓	
Товарное соседство	✓	
Сроки годности на продуктах	✓	
Хранение овощей (в маркированных емкостях на поддонах)	✓	
Наличие термометра на складе/температурный режим	✓	
Санитарное состояние складов	урава	
Наличие запрещенных продуктов	-	
Холодильники		
Маркировка	✓	
Термометры	✓	
Товарное соседство	-	
Сроки годности на продуктах	✓	
Санитарное состояние	урава	
Наличие снеговой шубы	-	
Наличие запрещенных продуктов	-	
Условия хранения суточных проб (утренней и послеобеденной)	✓	
Мясной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Наличие моющих средств	✓	
Условия хранения и маркировка моющих средств	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	урава	
Наличие запрещенных продуктов	-	
Овощной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Наличие моющих средств	✓	
Условия хранения и маркировка моющих средств	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	урава	
Наличие запрещенных продуктов	✓	
Мучной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Наличие моющих средств	✓	
Условия хранения и маркировка моющих средств	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	урава	
Наличие запрещенных продуктов	-	
Цех горячего		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Состояние электрооборудования	✓	

Наличие заземления, наличие резиновых ковриков	✓	
Состояние вытяжки	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	удов	
Наличие запрещенных продуктов	-	
Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой	✓	
Хранение и использование яиц		
Условия приемки яиц	✓	
Условия хранения яиц	✓	
Емкость для мытья яиц	✓	
Средство для мытья яиц	✓	
Бактерицидная лампа	-	
Буфет		
Прайс заверенный печатью	✓	
Наличие ценников	✓	
Условия хранения	✓	
Условия реализации	✓	
Санитарное состояние	удов	
Наличие запрещенных продуктов		
Документы		
Санитарные книжки сотрудников столовой	✓	
Сертификаты соответствия	✓	
Срок реализации поступившей продукции	✓	
Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам	✓	
Технологические карты	✓	
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов	✓	
Журнал «С-витаминизации»	✓	
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий	✓	
Журнал результатов осмотра работников пищеблока	✓	
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за 11.04 месяц 2025 г	✓	
Журнал генеральных уборок	✓	
Журнал температурного режима холодильников	✓	
Бытовая комната		
Наличие трех комплектов спец.одежды	✓	
Шкаф для верхней одежды	✓	
Шкаф для спец одежды	✓	
Душевая комната	✓	
Туалет для персонала (наличие моющих средств, специального длинного халата, дезинфицирующего коврика)	есть	
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность)	чист	
Итого		

В результате проверки установлено:

Составом комиссии было проведено проверка в пище-
вой столовой, на момент проверки режимов и сер-
виса, сотрудники едят, сертификаты на продукты при-
сутствуют, внешний вид сотрудников чист, суд. дело есть,

проверили еду по соответ. правилам кач-ва, сор-та, веса
соответствует,

Подписи комиссии:

Жусупова Г.А – мектеп директоры *Жусуп*
Дукенова А.А.-директордың бастауыш сыныптар бойынша оқу ісі менгерушісі
Пазилова Г.М.-директордың тәрбие ісі менгерушісі *Пазилова*
Жумабаева Г.Т – әлеуметтік педагог *ЖТ*
Майбалаева Ж.О.-директордың шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары
Уапова А.Т. - әлеуметтік педагог *Уапова*
Бердалиева С.Э.- Медбике
Достанова М.Т.-қамқоршылар кеңесі мүшесі *Достанова*
Анжакулов Б.А...-ата-ана
Есім Ә-ата-ана
Билялиева М.Т-ата-ана
Нахибаева А.Б.-ата-ана
Қазанбаева А.Б.-ата-ана

Тамақтану жөніндегі комиссия актісімен таныстым/
С актом комиссии по питанию ознакомлена

Асхана менгерушісі:

Турдыбекова

Турдыбекова С.Т.