

АКТ № 1

ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Дата 13.09.24

Школа - Школа № 75

Комиссия в составе

Директор Мукурова Т.А. Медик Бердашева С.Э.

зам дир АХЗ Майбалаева М.О. зам. пера Мухомова Т.И.

зам дир ВР Пашилова Т.М.

зам дир ЧР Духенова А.А.

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)	✓	
Витаминация 3 блюда : емкость для разведения, сертификат на аскорбиновую кислоту, условия хранения (норма 25 гр. на одного ребенка)	✓	
Организация приема пищи учащихся		
количество посадочных мест	✓	
количество раковин для мытья рук	✓	
наличие мыла	✓	
Наличие сушилок	✓	
Состояние мебели	✓	
Средство для обработки столов (маркировка емкости, маркировка дезинфицирующего раствора)	✓	
Состояние посуды	✓	
Сертификаты на посуду	✓	
наличие 3 комплектов посуды	✓	
санитарное состояние столовой	✓	
Уборочный инвентарь(Маркировка, отдельное место хранения)	✓	
Состояние помещений пищеблока		
Использование посудомоечной машины	✓	
Наличие правил мытья посуды	✓	

Замачивание посуды	✓	
Моющие средства	✓	
Условия хранения (отдельно в закрытой посуде)	✓	
Сроки хранения моющих средств	✓	
Сертификаты на моющие средства	✓	
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	✓	
Наличие запрещенных продуктов	✓	
Холодильники		
Маркировка	✓	
Термометры	✓	
Товарное соседство	✓	
Сроки годности на продуктах	✓	
Санитарное состояние	✓	
Наличие снеговой шубы	нет	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Условия хранения суточных проб (утрешней и послеобеденной)	✓	
Мясной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Наличие моющих средств	✓	
Условия хранения и маркировка моющих средств	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	✓	
Наличие запрещенных продуктов	✓	
Овощной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Наличие моющих средств	✓	
Условия хранения и маркировка моющих средств	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	✓	
Наличие запрещенных продуктов	✓	
Мучной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Наличие моющих средств	✓	
Условия хранения и маркировка моющих средств	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	✓	
Наличие запрещенных продуктов	✓	
Цех горячего		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Состояние электрооборудования	✓	

Наличие заземле
Состояние вытяж
Наличие график
Санитарное сост
Наличие запрещ
Соблюдение лич
сотрудников сто.
Хранение и исп
Условия приемк
Условия хранени
Емкость для мыт
Средство для мы
Бактерицидная л
Буфет
Прайс заверенн
Наличие ценник
Условия хранени
Условия реализа
Санитарное сост
Наличие запрещ
Документы
Санитарные кни
Сертификаты со
Срок реализаци
Доброкачествен
соответствует н
Технологически
Бракеражный ж
и полуфабрикат
Журнал «С-вита
Журнал органол
кулинарных изд
Журнал резуль
Ведомость кон
продукции за 1
Журнал генера
Журнал темпер
Бытовая комн
Наличие трех к
Шкаф для верх
Шкаф для спец
Душевая комн
Туалет для пер
специального
коврика)
Внешний вид
акуратность)
Итого
В результате
<i>В состав</i>
<i>Итого</i>
<i>посуды</i>
<i>Земле</i>

Наличие заземления, наличие резиновых ковриков	✓	
Состояние вытяжки	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	✓	
Наличие запрещенных продуктов	✓	
Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой	✓	
Хранение и использование пищи		
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	✓	
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 13.08 месяц 2024 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)	✓	
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность)	✓	
Итого		

В результате проверки установлено:

В составе бригадной комиссии провели проверку в школьной столовой наличие сан.книжек, сертификатов, журналов, налич. хранения продуктов все соответствует - по формированию нет.

Подписи комиссии:

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

Тамақтану жөніндегі комиссия актісімен таныстым/
С актом комиссияның нөміріне осымен осымен

Ақша меңгерушісі: *Бекеев* Бекеев К.М.

Дата 30.09

Школа – школа

Комиссия в составе

Жусуп

Дукенова

Пазилова

Исполнители

Показатель

Соответствие ме

Соблюдение гра

График питания

Утвержденный п

Данные о постав

Питьевой режим

Качество готово

Наличие контро

Органолептичес

продукции

Соответствие те

Контрольное вз

Линия раздачи (

Линия раздачи (

Линия раздачи (

алюминиевой п

Состояние разн

Витаминизация

сертификат на а

(норма 25 гр. н

Организация н

количество пос

количество ра

наличие мыла

Наличие сушил

Состояние меб

Средство для о

маркировка де

Состояние пос

Сертификаты н

наличие 3 ком

санитарное со

Уборочный ин

хранения)

Состояние но

Использовани

Наличие прав

АКТ № 3

ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Дата 16.10.24

Школа - гимназия № 75 МОО, "Соборноостровский"

Комиссия в составе

Директор: Якушова Т.А. зам дир ВР Тюрилова Т.М.

зам дир Духовца А.А. медик Бергашева С.З.

зам дир АИЗ Мухоморова И.О. зам дир Чанова А.И.

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)	✓	
Организации приема пищи учащихся		
количество посадочных мест	220	
количество раковин для мытья рук		
наличие мыла	✓	
Наличие сушилок	✓	
Состояние мебели	хорошее	
Средство для обработки столов (маркировка емкости, маркировка дезинфицирующего раствора)	есть	
Состояние посуды	хорошее	
Сертификаты на посуду	есть	
наличие 3 комплектов посуды	есть	
санитарное состояние столовой	хорошее	
Уборочный инвентарь (Маркировка, отдельное место хранения)	есть	
Состояние помещений пищеблока		
Использование посудомоечной машины	есть	
Наличие правил мытья посуды	есть	

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

Нали
Состо
Нали
Сани
Нали
Собл
согру
Хран
Услов
Услов
Емко
Сред
Бакте
Буфет
Прайс
Налич
Услов
Услов
Саит
Налич
Докум
Саит
Сerti
Срок
Добро
соотве
Техно
Бракер
и полу
Журна
Журна
кулина
Журна
Ведом
продук
Журна
Журна
Бытов
Налич
Шкаф
Шкаф
Душев
Туалет
специа
коврик
Внешн
акурат
Итого
В резу
(м)
и м
удов
удов
ни

Наличие заземления, наличие резиновых ковриков	✓	
Состояние вытяжки	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	удовл.	
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	удовл.	
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 16.10 месяц 2024 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)	✓	
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность)	хорошо	
Итого		

В результате проверки установлено:

Техническое состояние оборудования, посуды и приборов. При организации питания используются посуда, отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Работа с горячими жидкостями проводится после надежного предупреждения.

Подписи комиссии:

Жусупова Г.А – мектеп директоры

Дукенова А.А.-директордың бастауыш сыныптар бойынша оқу ісі меңгерушісі

Пазилова Г.М.-директордың тәрбие ісі меңгерушісі

Жумабаева Г.Т – әлеуметтік педагог

Майбалаева Ж.О.-директордың шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары

Уапова А.Т. - әлеуметтік педагог

Бердалиева С.Э.- Медбике

Достанова М.Т.-камқоршылар кеңесі мүшесі

Амдакулов Б.А.-ата-ана

Есім Ә-ата-ана

Билялиева М.Т-ата-ана

Нахибаева А.Б.-ата-ана

Қазанбаева А.Б.-ата-ана

Тамактану жөніндегі комиссия актісімен таныстым/
С актом комиссия по питанию ознакомила

Асхана меңгерушісі:



Бексентова К.М.

ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Дата 13.11.2024

Школа — гимназия № 75

Комиссия в составе

Директор Мукутбай Т.А. зам. дир ВР Тажимова Т.М.

зам. дир ТР Душенова А.А. мерид Бердашева С.Э.

зам. дир АХЗ Маубалаева М.О. сен. пераги Муцабаева, Топтова.

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	220	
количество раковин для мытья рук		
наличие мыла	✓	
Наличие сушилок		
Состояние мебели	хорошее	
Средство для обработки столов (маркировка емкости, маркировка дезинфицирующего раствора)	есть	
Состояние посуды	есть	
Сертификаты на посуду	✓	
наличие 3 комплектов посуды	✓	
санитарное состояние столовой	удовл.	
Уборочный инвентарь(Маркировка, отдельное место хранения)		
Состояние помещений пищеблока		
Использование посудомоечной машины	-	
Наличие правил мытья посуды	есть	

Замачивание посуды	✓	
Моющие средства	✓	
Условия хранения (отдельно в закрытой посуде)	✓	
Сроки хранения моющих средств	✓	
Сертификаты на моющие средства	✓	
Емкости для сбора пищевых отходов	есть	
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 ёмкостях на поддонах)	✓	
Наличие термометра, гидрометра на складе/температурный режим	✓	
Товарное соседство	✓	
Сроки годности на продуктах	✓	
Хранение овощей (в маркированных ёмкостях на поддонах)	✓	
Наличие термометра на складе/температурный режим	✓	
Санитарное состояние складов	уровень	
Наличие запрещенных продуктов	✓	
Холодильники		
Маркировка	✓	
Термометры	✓	
Товарное соседство	✓	
Сроки годности на продуктах	✓	
Санитарное состояние	уровень	
Наличие снеговой шубы	нет	
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	✓	
Наличие запрещенных продуктов	уровень	
Овощной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Наличие моющих средств	✓	
Условия хранения и маркировка моющих средств	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	✓	
Наличие запрещенных продуктов	уровень	
Мучной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Наличие моющих средств	✓	
Условия хранения и маркировка моющих средств	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	✓	
Наличие запрещенных продуктов	уровень	
Цех горячего		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Состояние электрооборудования	✓	

Наличие заземления, наличие резиновых ковриков	✓	
Состояние вытяжки	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	уровень	
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	✓	
Наличие запрещенных продуктов	✓	
Документы		
Санитарные книжки сотрудников столовой	✓	
Сертификаты соответствия	✓	
Срок реализации поступившей продукции	✓	
Доброкачество поступившей продукции соответствует нормам	✓	
Технологические карты	✓	
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов	✓	
Журнал «С-витаминации»	✓	
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий	✓	
Журнал результатов осмотра работников пищеблока	✓	
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за 13.11 месяц 2024 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)	чистый	
Итого		

В результате проверки установлено:

Составлен грамотный комиссией отсюда проверка проверка в школьной столовой, меню составлено - есть сертификаты есть, санитарное состояние - уровень

Подписи комиссии:

Жусупова Г.А – мектеп директоры *Жусуп*
Дукенова А.А.-директордын бастауыш сыныптар бойынша окуу ісі менгерушісі *Дукен*
Пазилова Г.М.-директордын тәрбие ісі менгерушісі *Пазилова*
Жумабаева Г.Т – элеуметтік педагог *Жумабаева*
Майбалаева Ж.О.-директордын шаруашылык ісі жөпіндегі орынбасары *Майбалаева*
Уапова А.Т. - элеуметтік педагог *Уапова*
Бердалиева С.Э.- Медбике *Бердалиева*
Достанова М.Т.-камкоршылар кеңесі мүшесі *Достанова*
Андокулов Б.А.-ата-ана *Андокулов*
Есім Ә-ата-ана
Билялиева М.Т-ата-ана *Билялиева*
Нахибаева А.Б.-ата-ана *Нахибаева*
Қазанбаева А.Б.-ата-ана *Қазанбаева*

Тамактану жөпіндегі комиссия актісімен таныстым/
С актом комиссия но интанию ознакомлена

Асхана менгерушісі:

Бексеитова

Бексеитова К.М.

Дата 29.11.

Школа - Школа

Комиссия в составе

Директор Жусуп

Зам дир УР Дукен

Зам дир АТ Ма

Провели проверку

Показатель

Соответствие меню

Соблюдение график

График питания уча

Утвержденный прай

Данные о поставщи

Питьевой режим

Качество готовой пр

Налични контрольн

Органолептические

продукции

Соответствие техно

Контрольное взвеш

Линия раздачи (мар

Линия раздачи (мар

Линия раздачи (мар

алюминиевой посуд

Состояние разносо

Витаминизация 3 б

сертификат на аско

(норма 25 гр. на од

Организация ирн

количество посадо

количество ракови

наличие мыла

Наличие сушилок

Состояние мебели

Средство для обра

маркировка дезин

Состояние посуды

Сертификаты на п

наличие 3 компле

санитарное состоя

Уборочный инвен

хранения)

Состояние номер

Использование по

Наличие правил м