

АКТ № 18

ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Дата 15.05.2025

Школа - Микаше А 75

Комиссия в составе

Директор Мусатов Т.А. Зам. дир. АХЗ Мамбуреев Т.М.
Зам. дир. ВР Пожилов Т.М. Мерик Беррашев С.З.
Зам. дир. УР Дунаев А.А. Сель. нар. Умаров А.Б. Мухоматов Т.Б.
Зам. дир. Каганович А.А. Кошкин 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)	✓	
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	Зарез	
количество раковин для мытья рук	✓	
наличие мыла	✓	
Наличие сушилок	✓	
Состояние мебели	Упр. 1	
Средство для обработки столов (маркировка емкости, маркировка дезинфицирующего раствора)	✓	
Состояние посуды	Упр. 1	
Сертификаты на посуду	есть	
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 ёмкостях на поддонах)	✓	
Наличие термометра, гигрометра 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	✓	
Наличие запрещенных продуктов	ура	
Холодильники		
Маркировка		
Термометры	✓	
Товарное соседство	✓	
Сроки годности на продуктах	✓	
Санитарное состояние	✓	
Наличие снеговой шубы	ура	
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	ура	
Овощной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Наличие моющих средств	✓	
Условия хранения и маркировка моющих средств	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	✓	
Наличие запрещенных продуктов	ура	
Мучной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Наличие моющих средств	✓	
Условия хранения и маркировка моющих средств	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	✓	
Наличие запрещенных продуктов	ура	
Цех горячего		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Состояние электрооборудования	✓	

Наличие заземления, наличие резиновых коврик	✓	
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	есть	
Сертификаты соответствия	имеется	
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 15.05 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)	✓	
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность)	хорошо	
Итого		

В результате проверки установлено:

Остатки бракеражной комиссии при проверке проверке в инвентарной системе персонал и внеш меню, Сторона имеет сертификаты есть, Санитарные книжки имеют

Внешне вы у сестричав-гисетт, трелом
же ресурт маре, вбюоче средето, еет,
самы врисе сот - урты

Картинка - керм.
Иллюстрация - керм.
Свои керм.
Свои впр - керм

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
Бердалиева С.Э.- Медбике *Бердалиева*
Достанова М.Т.-қамқоршылар кеңесі мүшесі *Достанова*
Андакулов Б.А.-ата-ана
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 комиссии по питанию ознакомлена

Асхана меңгерушісі: *Турдыбекова* Турдыбекова С.Т.