

ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Дата 28.11.2025Школа ШС № 5

Комиссия в составе

Курманжанбетова З.Р., Дукенова Р.А., Жадыра Т.М., Майбеласы Н.О.,
Дуришханберова А.С., Беррашова С.Э., Уалыбаева А.Т., Воспалова М.Е.,
Билалова М.Т., Омарова З., Шакирова Н., Сейитов.

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	✓	
наличие 3 комплектов посуды	✓	
санитарное состояние столовой	чисто	
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, 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	удовл	
Наличие запрещенных продуктов	—	
Холодильники		
Маркировка	✓	
Термометры	✓	
Товарное соседство	✓	
Сроки годности на продуктах	✓	
Санитарное состояние	удовл	
Наличие снеговой шубы	✓	
Наличие запрещенных продуктов	—	
Условия хранения суточных проб (утренняя и послеобеденной)	удовл	
Мясной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Наличие моющих средств	✓	
Условия хранения и маркировка моющих средств	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	удовл	
Наличие запрещенных продуктов	—	
Овощной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Наличие моющих средств	✓	
Условия хранения и маркировка моющих средств	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	удовл	
Наличие запрещенных продуктов	—	
Мучной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Наличие моющих средств	✓	
Условия хранения и маркировка моющих средств	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	удовл	
Наличие запрещенных продуктов	—	
Цех горячего		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Состояние электрооборудования	✓	
Наличие заземления, наличие резиновых коврик	✓	
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	чисто	
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 _____ месяц _____ 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:

При посещении пищеблока наружные санитарные нормы не обнаружены. Вся приготовленная пища соответствует нормам питания. Состояние посуды удовлетворительно. Мерсмишки сотрудников есть, все сертификаты имеются. Срок годности соответствует, запрещенных продуктов не обнаружено. Условия хранения сытных проб соответствует. Есть инвентарь замаркирован.

Подписи комиссии :

Кульмаганбетова З.Р.-директор

Дукенова А.А.-зам.директора

Пазилова Г.М.-зам.директора по восп.работе

Майбалаева Ж.О.-зам.директора по АХЧ

Нурмухамедова А.С.-председатель профсоюза

Бердалиева С.Э.-медсестра

Уапова А.Т.-соц.педагог

Жумабаева Г.Т.-соц.педагог

Доспанова М.Т.-член поп.совета

Билялиева М.Т.-родительница

Омарова З.-член поп.совета

Шакирова Н.-родительница

Есім Ә.-родительница

С актом ознакомлена

Турдыбекова С.Т.

Тамақтану сапасына мониторинг жасау(бракераждық) комиссия мүшелерінің асхананы тексеру актісі

Комиссия құрамы:

Комиссия төрайымы: Кульмаганбетова З.Р.-директор, комиссия төрайымы

Дукенова А.А.-директордың оқу ісі меңгерушісі

Пазилова Г.М.-директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары

Майбалаева Ж.О.-директордың шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары

Жумабаева Г.Т. -әлеуметтік педагог

Уапова А.Т.-әлеуметтік педагог

Бердалиева С.Э.-медбике

Нурмухамедова А.С.-кәсіподақ төрайымы

Достанова М.Т.-қамқоршылар кеңесінің мүшесі

Омарова З.-қамқоршылар кеңесінің мүшесі

Билялиева М.Т.-ата-ана

Есім Ә-ата-ана

Шакирова Н-ата-ана

Асханада ЖК «Нуржанова А» бригадасы жұмыс жасайды.

1.Тегін ыстық тамақтың ас мәзірі:

№	Тағамдар	Тамақтың өлшемі	ккал	Тағамдар	Тамақтың өлшемі	ккал
1	сүт қосындыдан 3 жасарға ботқа	150 г		сүзбаз салмағы	60 г	
2	сүт қосындыдан 3 жасарға ботқа	25 г		сүзбаз салмағы	40/20 г	
3	көктемдік және жемістен қалпа	200 г		көктемдік және жемістен қалпа	100 г	
4				көктемдік және жемістен қалпа	200 г	
5				қара сүзбаз	20 г	
6						
7						

Ыстық тамақтың дәмділігі: Бракерат комиссия мүшелерінің тексеру барысында асханада тағамның сапасы мен сақтау қамтамасыз етілген. Аспазшылар сапалы тағамдарды дайындайды. Асханада жеткізілген тағам өнімдерінің сапасы, тағамдар дайындау техникасы, өнімдер мен дайын тағамдар сақтау мерзімі сақталған.

Жауап көрсінестігі сақталған. Қойма-сұраған Телке-
ратураның-ойынның ретімі қаралды. Қуанышқа-
на сақтау шарттарын сақталған.

Түскі ас ішетін зал: Түскі ас ішетін зал таза. Кесте-
ге сай жиналар, санитариялық жазайы
жақсы.

Шешім: Ауыл-түлік өнімдерінің сертификаты
бар. Қуаныштық жазайы сақталған. Асха-
наның санитариялық жазайы қанағаттанды-
рылды. Искі өнімдерінің жарамдылық мерзімі
сәйкес, рұқсат етілген өнімдер болған
және.

Комиссия төрайымы: З.Р.Кульмаганбетова

Комиссия мүшелері:

А.А.Дукенова

Г.М.Пазилова

Ж.О.Майбалаева

А.С.Нурмухамедова

Г.Т.Жумабаева

А.Т.Уапова

С.Э.Бердалиева

М.Т.Достанова

З.Омарова

М.Т.Билялиева

Ә.Есім

Н.Шакирова

Асхана меңгерушісі:

Турдыбекова С.Т.