

АКТ проверки питания в школьной столовой

13.11.2025 год.

Комиссия в составе:

1.Ешмаганбетова А.М	зам директор по учебной работы
2 Кидербаева Г.Т	зам директор по учебной работы
3.Болсамбекова Н.Ы	зам директор по учебной работы
4.Конуршинова Б.К	медработник
5.Уксукбаева Т.Ш	медработник
6.Абдраманова Л.П	член профсоюза
7.Кумбаева Г.К	социальный педагог
8.Исина К.Т	учитель начальных классов
9.Еркимбаева Н.А	классный руководитель 9«Ә»Класса работ
10.Хаджимурат Р.А	Родительский комитет

Составили настоящий акт в том, что 13.11.2025 год было проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

- 1.Санитарное состояние пищеблока соответствует требованиям СанПин.
- 2.Технологическое оборудование для приготовления пищи имеется и соответствует нормам.
- 3.Столовый инвентарь промаркирован и храница в соответствии с требованием и предписаниями.
- 4.Санитарное состояния складского помещения удовлетворяет требованиям: продукты хранятся на многоярусных стеллажах. на высоте 15 см от пола, конструкции позволяют производить влажную уборку, имеются средства измерения температуры воздуха.
- 5.Моющие и дезинфицирующие средства расходуются соответствии с нормами, ведется журнал выдачи моющих и дезинфицирующих средств.
- 6.Имеется инструкции па разведению моющих и дезинфицирующих средств, по обработке яиц, баночек для пробника. Работа повара и подсобного рабочего выполняются в соответствии с инструкциями.
- 7.Правила мытья и сушки посуды соответствуют требованиями СанПин.
- 8.Имеется 2-х недельная меню, с указанием калорийности и веса блюда; меню на каждый день заверен директором школы и вывешено в обеденном зале ; меню разнообразное, включает в себя мясо, молочные продукты, рыбу, сыр, соки, кондитерские изделия, хлебобулочные изделия, овощи и фрукты.
- 9.Было проведена проверка вкусовых качества блюд:
I-блюда Котлеты рыбные – 70,90,100гр. -Форма ровная, вкус и запах соответствуют, сочные. Умеренно соленые.
II-блюда Гарнир:Макароны -150, 150, 120гр Рожки хорошо сохранила форму, не разварена, легко отделяется друг от друга, меру плотная, умеренно соленый. Соус однородная умеренно соленый.
Соус молочно -томатный-вкус и запах приятные, консистенция однородная, умеренно соленый.
Подгарнировка: зелёный горошек.-цвет яркий, ароматный. Умеренно соленые.
Компот из свежих яблок с вит «С» 200гр- свежих яблок сохранили форму, не разварено, умеренно сладкий. Добавлено аскорбиновая кислота.
Хлеб ржано-пшеничный:- 30,50,50гр свежий, мягкие, пышная.
- 10.Имеется документация, подтверждающая качество безопасность продукции.
- 11.Производство блюда и закладка продуктов ведется в соответствии с составленными и

утвержденными технологическими картами, и сборником рецептур.

12. Произведен бракераж готовых продукции органолептическим методом, оценки готового изделия-«хорошо». Запах, цвет, внешний вид и консистенция блюд соответствуют утвержденной рецептуре, блюдо- недосолено. Выдача готовых блюд соответствует установленным нормам.

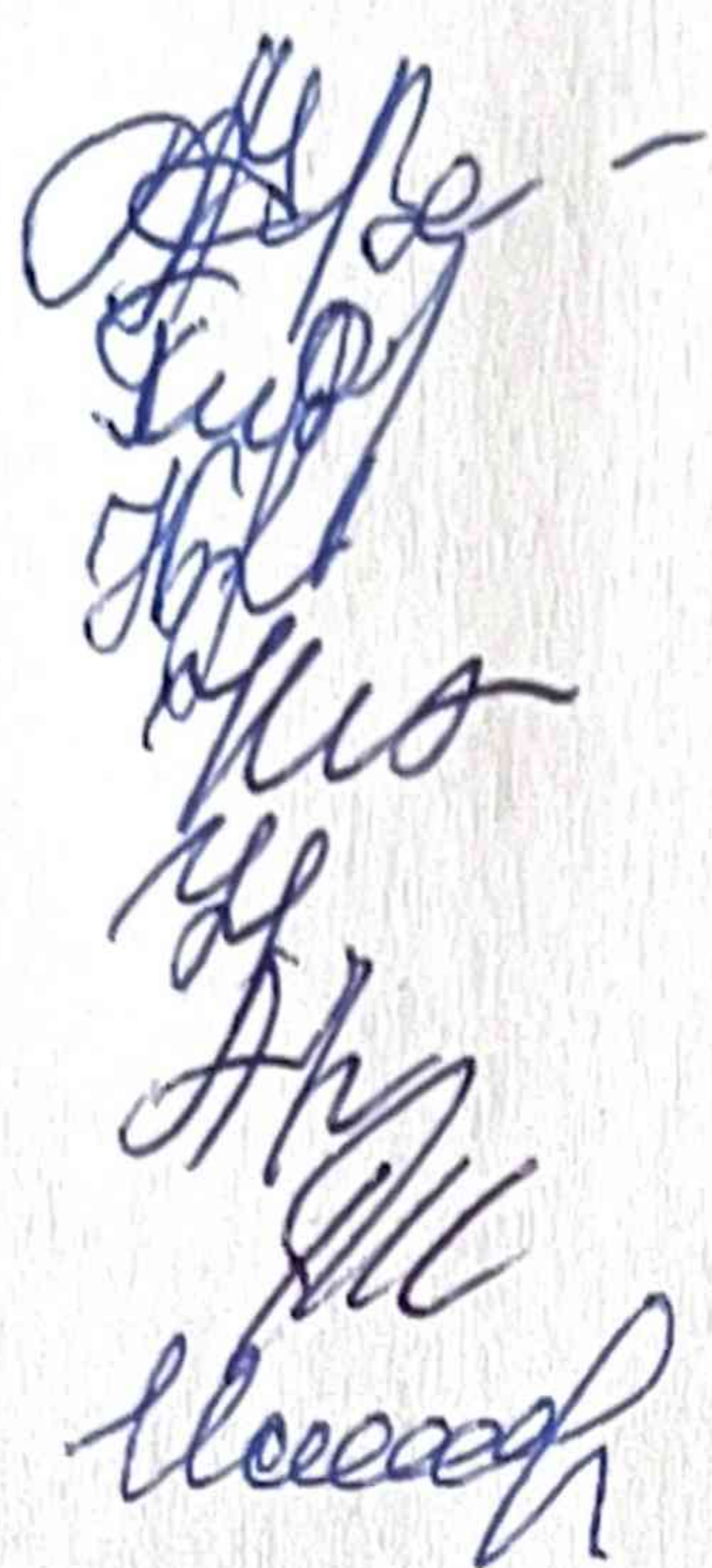
13. Поварам ведется отбор суточных проб: правила отбора и хранения соблюдается и соответствуют предписанным правилам нормам.

14. Работники столовой и лицами, имеющими право находится в школьной столовой, соблюдается личной гигиены, санитарные правила и нормативы,

15. Соблюдается правила по охране труда, пожарной и электробезопасности: имеются диэлектрические коврики, проведен инструктаж, имеются пожаротушительная.

Комиссия в составе:

1. Ешмаганбетова А.М
2. Кидербаева Г.Т
3. Болсамбекова Н.Ы
4. Конуршинова Б.К
5. Уксукбаева Т.Ш
6. Абдраманова Л.П
7. Кумбаева Г.К
8. Исина К.Т
9. Еркимбаева Н.А
10. Хаджимурат Р.А



зам директор по учебной работы
зам директор по учебной работы
зам директор по учебной работы
медработник
медработник
член профсоюза
социальный педагог
учитель начальных классов
классный руководитель 9«Ә»Класса работы
Родительский комитет

С актом бракеражной комиссии ознакомлена:

Директор ИП «Дюмкулова»



Дюмкулова Ф.Д