

АКТ проверки питания в школьной столовой

19.12.2025год.

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 работ
Родительский комитет

Составили настоящий акт в том, что 19.12.2025 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.Борщ с мясом -200,250,300гр. Жидкой части овощи,сохранившие форму нарезано свекла иовощи мягкие, капуста -упругая ,кисло-сладкий, умеренно соленый.
II-блюда.Булочка бутербродная с сыром-50-50-50гр. Выпечка продукта хорошо запекают с сыром без постороннего запаха очень вкусно соль сахар с вкусом.умеренно сладкое пышный.
III-блюда.Напиток лимонный 200гр- свежий лимон, сахар сохранили форму,не разварено,умеренно сладкий.
Хлеб ржано-пшеничных/пшеничный - 30,50,50гр. Хлеб свежие, мягкие,пышные вес в норме.
- 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.

Соус сметанный-20/20/20 гр.-на сковороде слегка пассеровать муку с маслом, влить мясной бульон, затем добавить сметану, довести до кипения и посолить, Умеренно соленые.
III-блюда.Напиток из шиповник-200/200/200 гр.-плоды шиповника промыть, залить кипятком, настаивать 6-8 часов в термосе, процедит и подслстить по вкусу.вит «С»200гр-с/ф сохранили форму, не разварено, умеренно сладкий. Добавлено аскарбиновая кисла
Яблоко-1штук подают в свежем виде

Чай с мёдом-200гр-золотисто-коричневный цвет слега вкус мёда умеренно сладкий.

Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный 30/50/50 свежие, масло нарезано брусочкий. Соотношение хлеб и масло выдержено.

10. Имеется документация, подтверждающая качество безопасность продукции.

11. Производство блюда и закладка продуктов ведется в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами, и сборником рецептов.

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 соответствуетустановленным 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«Э»Класса работы
Родительский комитет

С актом бракеражной комиссии ознакомлена:

Директор ИП «Дюмкулова»



Дюмкулова Б