

АКТ проверки питания в школьной столовой

22.10.2025 год.

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 8«Ә»Класса работ
Родительский комитет

Составили настоящий акт в том, что 22.10.2025 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 производит влажную уборку, имеются средства измерения температуры воздуха.
5. Моющие и дезинфицирующие средства расходуется 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 завершен 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. Шницель из птицы-70/90/100гр-куриное филе отбивают, слегка, обваливают в муке, затем в яйце и сухарях, обжаривают на сковороде с растительным маслом до золотистой корочке или пешке 180*С умеренно соленый.
II-блюда: Гречка рассыпчатая-130/150/180 гр-гречневую крупу перебрать, промыть, залить водой(1.2)посолить и варить до готовности подают как гарнир однородной консистенций, умеренно соленый заправлено сливочной маслом
Подгарнировка горошек зеленый -20/25/30гр,-оварить или прогреть на пару, подают как гарнир однородной консистенций, умеренно соленый заправлено сливочной маслом.

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 шиповника-200/200/200 гр.-плоды шиповника промыть, залить кипятком, настаивать 6-8 часов в термосе, процедить и подсластить по вкусу. вит «С» 200гр-с/ф сохранили форму, не разварено, умеренно сладкий. Добавлено аскорбиновая кислота
Яблоко-1 штука подают в свежем виде
Чай с мёдом-200гр-золотисто-коричневый цвет слегка вкус мёда умеренно сладкий.
Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный 30/50/50 свежие, масло нарезано брусочками. Соотношение хлеб и масло выдержано.

10. Имеется документация, подтверждающая качество безопасности 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 соответствует установленным нормам.

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

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

15. Соблюдаются 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

[Подписи членов комиссии]

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 Б