

АКТ № 11
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Дата 18.02.2026

Школа ШГ №2

Комиссия в составе :

Мурман Н.Е. Мокшанова К.Б. Исаева А.
Абдулмалова Б.А. Маширова С.М.

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	+	
Наличии 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 5 мгр. на одного ребенка)	+	
Организация приема пищи учащихся		
количество посадочных мест	100 мест	
количество раковин для мытья рук	одна	
наличие мыла	+	
Наличие сушилок	+	
Состояние мебели		
Средство для обработки столов (маркировка емкости, маркировка дезинфицирующего раствора)	-	
Состояние посуды	+	
Сертификаты на посуду	+	
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 емкостях на поддонах)	+	
Наличие термометра, гидрометра на складе/температурный режим	+	
Товарное соседство	+	
Сроки годности на продуктах	+	
Хранение овощей (в маркированных емкостях на поддонах)	нет маркировки	
Наличие термометра на складе/температурный режим	+	
Санитарное состояние складов	удовлетв. (пробл. закрыты)	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Холодильники		
Маркировка	+	
Термометры	+	
Товарное соседство	+	
Сроки годности на продуктах	+	
Санитарное состояние	удовлетв	
Наличие снеговой шубы		
Наличие запрещенных продуктов	нет	
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	удовлетв	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Овощной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Наличие моющих средств	+	
Условия хранения и маркировка моющих средств	+	
Наличие графика уборки		
Санитарное состояние	удовлетв	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Мучной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Наличие моющих средств	+	
Условия хранения и маркировка моющих средств	+	

Наличие запрещенных продуктов	нет	
Цех горячего		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Состояние электрооборудования	удовлетв	
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		
Состояние вытяжки	+	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	удовлетв	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой	+	
Хранение и использование яиц		
Условия приемки яиц	2	
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	+	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Документы		
Санитарное книжки сотрудников столовой	+	
Сертификаты соответствия	обновить на сыр, хлорка	
Срок реализации поступившей продукции	+	
Доброкачество поступившей продукции соответствует нормам	+	
Технологические карты	+	
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов	+	
Журнал «С-витаминизаций»	+	
Журнал органолептической оценки качество блюд и кулинарных изделий	+	
Журнал результатов осмотра работников пищеблока	+	
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за февраль месяц 2026 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	нет	
Туалет для персонала (наличие моющих средств, специального длинного халата, дезинфицирующего коврика)	облиц	

Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность)	+	
Итого		

В результате проверки установлено:

1. В ходе проверки выявлены замечания: нет маркером на заготовках для унитазов
2. Чистота пола в столовой
3. Чистота в термостате
4. Нет маркером на сухофр. (сметанники)
5. Заменить / обновить сервиз (суп-хлеб)
6. Склад тарелки - привести в порядок трубы.

Подписки комиссии:

Абдулманова Д.А. *[подпись]*
 Исраилова А.Н. *[подпись]*
 Дусманов И.С. *[подпись]*
 Мухоморов Р.Б. *[подпись]*
 Намиров С.И. *[подпись]*
 Нурмухамедов С.В. *[подпись]*

- Маркировка
- Уборочный инвентарь
- Ведро, швабры
- Разделочные столы:
- Ножи
- Разделочные доски:
- Посуда
- Холодильники
- Температурный режим
- Холодильники
- Склады
- Цеха



Протокол № 11

заседания бракеражной комиссии
ГКП на ПХВ «Школа-гимназия № 2 имени Г. Кайырбекова»
от 18.02.2026 г.

Присутствовало: 5 человек.

В ходе проверки проверено:

- соблюдение санитарно-эпидемиологических требований;
- организация хранения продуктов питания;
- состояние пищеблока и соблюдение технологических процессов.

Результаты проверки:

В ходе проверки выявлены замечания:

- обеспечить маркировку заготовок для учителей и сухофруктов;
- провести уборку полов в столовой;
- удалить накипь в термопоте;
- обновить сертификаты на сыр и хлопья;
- привести в надлежащее состояние складское помещение (упорядочить трубы).

Установить срок устранения выявленных замечаний до «20» 02.2026г.

Школьная столовая допущена к дальнейшей эксплуатации при условии устранения замечаний в установленный срок.

Абдулламанова Б.А. *Б.А.*
Мусина И.С. *И.С.*
Тюкжанова К.Б. *К.Б.*
Наширова С.И. *С.И.*