

АКТ № 12  
**ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ**

Дата 20.02.2026

Школа ШГ №2 им. Т. Кайрбекова

Комиссия в составе :

Мухомов Н.Е., Абдулмошова Б.А.  
Наширова С.М., Нураманов С.Б.

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)	+	
<b>Организация приема пищи учащихся</b>		
количество посадочных мест	+	
количество раковин для мытья рук	+	
наличие мыла	+	
Наличие сушилок	+	
Состояние мебели	+	
Средство для обработки столов ( маркировка емкости, маркировка дезинфицирующего раствора)	+	
Состояние посуды	+	
Сертификаты на посуду	-	оценка, приложен
наличие 3 комплектов посуды	+	
санитарное состояние столовой	+	
Уборочный инвентарь( Маркировка, отдельное место хранения)	+	
<b>Состояние помещений пищеблока</b>		
Использование посудомоечной машины	нет	

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).	+	
<b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>		
<b>Склады</b>		
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)	-	
Наличие термометра на складе/температурный режим	-	
Санитарное состояние складов	-	
Наличие запрещенных продуктов	+	
<b>Холодильники</b>		
Маркировка	+	
Термометры	+	
Товарное соседство	+	
Сроки годности на продуктах	+	
Санитарное состояние	+	
Наличие снеговой шубы	+	
Наличие запрещенных продуктов	+	
Условия хранения суточных проб (утренней и послеобеденной)	+	
<b>Мясной цех</b>		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Наличие моющих средств	+	
Условия хранения и маркировка моющих средств	+	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	+	
Наличие запрещенных продуктов	+	
<b>Овощной цех</b>		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Наличие моющих средств	+	
Условия хранения и маркировка моющих средств	+	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	+	
Наличие запрещенных продуктов	+	
<b>Мучной цех</b>		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Наличие моющих средств	+	
Условия хранения и маркировка моющих средств	+	

Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	+	
Наличие запрещенных продуктов	+	
<b>Цех горячего</b>		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Состояние электрооборудования	+	
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков	+	
Состояние вытяжки	+	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	+	
Наличие запрещенных продуктов	+	
Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой	+	
<b>Хранение и использование яиц</b>		
Условия приемки яиц	-	
Условия хранения яиц	-	
Емкость для мытья яиц	-	
Средство для мытья яиц	-	
Бактерицидная лампа	-	
<b>Буфет</b>		
Прайс заверенный печатью	+	
Наличие ценников	+	
Условия хранения	+	
Условия реализации	-	
Санитарное состояние	-	
Наличие запрещенных продуктов	+	
<b>Документы</b>		
Договора с поставщиками продуктов	+	
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт	+	
Санитарные книжки сотрудников столовой	+	
Сертификаты соответствия	+	
Срок реализации поступившей продукции	+	
Доброкачество 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	+	
<b>Бытовая комната</b>		
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)	+	
<b>Итого</b>		

**В результате проверки установлено:**

- В ходе проверки выявлено - замечания:
1. Нет соответствия технологической карте.
  2. Не доведен персонал.
  3. Заменить посуду (бюккалов есть презервы).
  - 4.

**Подписи комиссии :**

Кургуланов С.Б. КСФ

Мурзина И.Е. МерсФ

Намирова С.И. СФ

Абдулмасимова З.Д. СФ

Маркировка

Уборочный инвентарь

Ведро, швабры

Разделочные столы:

Ножи

Разделочные доски

Посуда

Холодильники

Температурный режим

холодильники

Склады

Цеха



**Протокол № 12**  
заседания бракеражной комиссии  
ГКП на ПХВ «Школа-гимназия № 2 имени Г. Кайырбекова»  
от 20.02.2026 г.

**В ходе проверки проверено:**

устранение ранее выявленных замечаний от 18.02.2026 г.:

- несоответствие технологической карте;
- недовес порций;
- необходимость замены посуды (бокалы с трещинами).

**Результаты проверки:**

Установленный срок устранения выявленных замечаний истёк. По результатам повторного осмотра установлено, что замечания устранены в полном объёме. Нарушений санитарно-гигиенических требований на момент проверки не выявлено. Технологический процесс приготовления блюд приведён в соответствие с утверждёнными нормами. Весовые показатели порций соответствуют установленным требованиям. Посуда заменена и находится в надлежащем состоянии. Условия хранения продуктов и санитарное состояние пищеблока соответствуют действующим нормам.

Школьная столовая соответствует установленным требованиям и допускается к дальнейшей эксплуатации в штатном режиме.

Нугуманов С.Б. *[Signature]*  
Мусина И.Е. *[Signature]*  
Абдулманова, Б.А. *[Signature]*  
Намирова С.М. *[Signature]*