

АКТ № 14  
**ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ**

Дата 30.04.2026

Школа ШГ № 2.

Комиссия в составе :

Мухоморова И.Е. Абульмухамедова Б.А.  
Мохомедова К.Б. Наврузова 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)	+	
Витаминация 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	100 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	+	
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	нет	
<b>Холодильники</b>		
Маркировка	+	
Термометры	+	
Товарное соседство	+	
Сроки годности на продуктах	+	
Санитарное состояние	+	
Наличие снеговой шубы		
Наличие запрещенных продуктов	нет	
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	удовлет	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
<b>Овощной цех</b>		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Наличие моющих средств	+	
Условия хранения и маркировка моющих средств	+	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	удовлет	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
<b>Мучной цех</b>		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Наличие моющих средств	+	
Условия хранения и маркировка моющих средств	+	

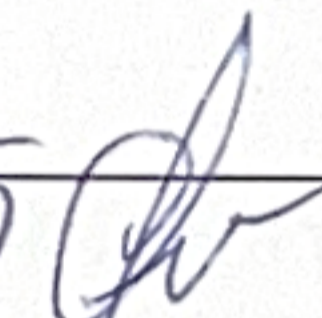

Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	удовлетв нет	
Наличие запрещенных продуктов		
<b>Цех горячего</b>		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Состояние электрооборудования	+	
Наличие заземления, наличие резиновых коврик	+	
Состояние вытяжки	удовлетв	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	удовлетв	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой	+	
<b>Хранение и использование яиц</b>		
Условия приемки яиц	2	
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	удовлетв	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
<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 апрель месяц 2026 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	нет	

Туалет для персонала ( наличие моющих средств, специального длинного халата, дезинфицирующего коврика)	общий	
Внешний вид сотрудников столовой ( чистота формы, аккуратность)	+	
<b>Итого</b>		

**В результате проверки установлено:**

В результате проверки установлено что школьная столовая функционирует в соответствии с санитарными нормами. В ходе наблюдения отмечено вежливое и корректное общение персонала с детьми, использование удобнейших форм маркировки,

**Подписи комиссии :**

Макишова К.Ф.   
 Мусина И.Е. Мусина И.Е.  
 Абдулманова Б.А. 

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



## Протокол № 14

заседания бракеражной комиссии  
ГКП на ПХВ «Школа-гимназия № 2 имени Г. Кайырбекова»  
от 30.04.2026 г.

Присутствовало: 4 человек.

### В ходе проверки проверено:

- соблюдение санитарно-эпидемиологических требований;
- организация питания обучающихся;
- состояние пищеблока и оборудования;
- соблюдение технологических процессов приготовления пищи.

### Результаты проверки:

В результате проверки установлено, что деятельность школьной столовой соответствует установленным санитарно-гигиеническим требованиям и нормам. Нарушений не выявлено. Пищеблок содержится в надлежащем санитарном состоянии. Технологические процессы соблюдаются в полном объёме. Качество приготовления блюд и организация питания находятся на высоком уровне. Условия хранения продуктов соответствуют установленным требованиям.

### Решение:

Признать работу школьной столовой удовлетворительной.

Нарушений не выявлено.

Нугуманов С.Б. *[Signature]*  
Токманова К.Т. *[Signature]*  
Мусина И.Е. *[Signature]*  
Абдулманова Б.А. *[Signature]*