

АКТ
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Дата 14 05 2026

Школа Г. Коммунарский ат. №2. МГ

Комиссия в составе:

Серинбай А. Мусина И. Э. Мокшинова К. Б.
Абдульманова Б. А. Насырова 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 | 2. | |
| наличие мыла | + | |
| Наличие сушилок | + | |
| Состояние мебели | удовлетв. | |
| Средство для обработки столов (маркировка емкости, маркировка дезинфицирующего раствора) | + | |
| Состояние посуды | удовлетв. | |
| 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 ёмкостях на поддонах) | + | |
| Наличие термометра, гидрометра на складе/температурный режим | + | |
| Товарное соседство | + | |
| Сроки годности на продуктах | + | |
| Хранение овощей (в маркированных ёмкостях на поддонах) | + | |
| Наличие термометра на складе/температурный режим | + | |
| Санитарное состояние складов | + | |
| Наличие запрещенных продуктов | нет | |
| Холодильники | | |
| Маркировка | + | |
| Термометры | + | |
| Товарное соседство | + | |
| Сроки годности на продуктах | + | |
| Санитарное состояние | + | |
| Наличие снеговой шубы | | |
| Наличие запрещенных продуктов | нет | |
| Условия хранения суточных проб (утренняя и послеобеденная) | + | |
| 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 графика уборки | + | |
| Санитарное состояние | удовлетв | |
| Наличие запрещенных продуктов | нет | |
| Цех горячего | | |

| | | |
|--|-----------------|--|
| Наличие графика уборки | + | |
| Санитарное состояние | удовлетв нет | |
| Наличие запрещенных продуктов | | |
| Цех горячего | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря | + | |
| Состояние электрооборудования | удовлетв + | |
| Наличие заземления, наличие резиновых коврик | + | |
| Состояние вытяжки | + | |
| Наличие графика уборки | + | |
| Санитарное состояние | + | |
| 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 | удовлетв нет | |
| Наличие запрещенных продуктов | | |
| Документы | | |
| Договора с поставщиками продуктов | + | |
| Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт | + | |
| Санитарные книжки сотрудников столовой | + | |
| Сертификаты соответствия | + | |
| Срок реализации поступившей продукции | + | |
| Доброкачественность 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 <u>май</u> месяц <u>2024</u> 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 | |

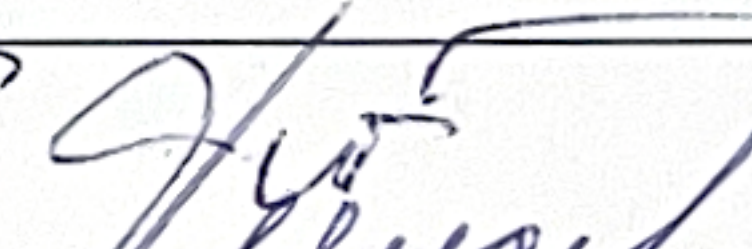
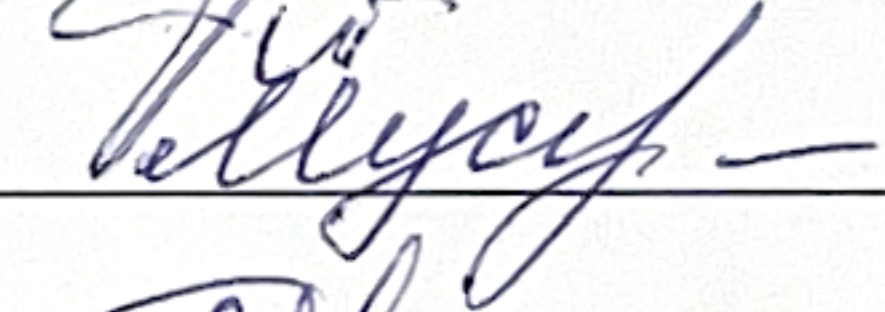

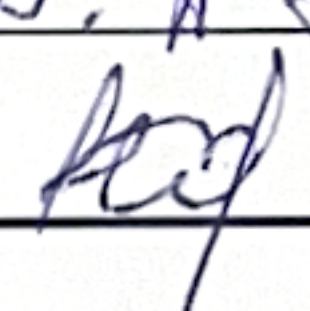
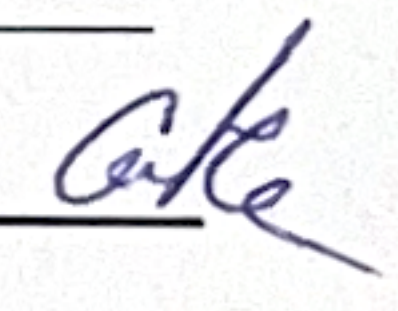
| | | |
|--|-------|--|
| Туалет для персонала (наличие моющих средств, специального длинного халата, дезинфицирующего коврика) | общий | |
| Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность) | + | |
| Итого | | |

В результате проверки установлено:

Мектеп асханасында душхана орнаткан кундешинги ас мезгири белгиленип кабинетта сайкес курастырылган. Чынымнан мезир байлык: балму тертебедери, сунт курамактан тузду, коргоккен собиз мореси, маси бурмачу каркери, сунт кошмак кокао, цура бугай кичи-бугай. Берилги мас ерекшеликтерине эчкес Тозам молшері байлик перагилек. Чапкы тамоутому сайкес, асхананын комитетини ичешини тамашага мекет.

Андан уочайга ординаторду тамоутону асханна туруду бурмачу мурагду чынымдан.

Подписи комиссии :

Мокшанова К.Ф. 
 Мусина И.Е. 
 Абдулманова Б.А. 
 Кузнецов С.Б.  Наммутова С.М. 

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