

## Акт

Проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию КГУ «Общеобразовательная школа села Мадениет управления образования по Сандыктаускому району управления образования Акмолинской области»

От 3.12.2025 г.

### Комиссия в составе:

1. Кабылова С.С – директор школы
2. Суюнжанова Г.Ж- медицинский работник
3. Икимбаева А.Д-социальный педагог

### Цель проверки:

- 1) Санитарное состояние пищеблока
- 2) Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов
- 3) Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции школьной столовой
- 4) Проверка технологии приготовления блюд
- 5) Проверка веса порций выхода готовых блюд

Провели проверку школьной столовой КГУ «Общеобразовательная школа села Мадениет управления образования по Сандыктаускому району управления образования Акмолинской области».

В ходе проведения проверки санитарно-гигиенического состояния школьной столовой установлено, что санитарное состояние пищеблока признано удовлетворительным. Пищеблок обеспечен необходимым количеством посуды для приготовления пищи. Мытьё посуды осуществляется ручным способом в соответствии с действующими санитарными инструкциями. Моющие и дезинфицирующие средства имеются в наличии в достаточном объёме. Суточные пробы готовых блюд хранятся в холодильном оборудовании в соответствии с утверждённым меню, соответствующие записи ведутся в установленном журнале. Питание учащихся организовано по четырёхнедельному меню. Ведётся документация, по органолептической оценке, сырой и готовой продукции. Пищевые продукты хранятся в таре производителя с соблюдением правил товарного соседства, норм складирования, сроков годности и условий хранения. Комиссией проведена органолептическая оценка готовых блюд путём дегустации первых и вторых блюд, гарниров. Оценивались внешний вид, вкус, запах и консистенция. Установлено, что блюда приготовлены в соответствии с технологическими картами: вкус гармоничный, степень солёности и термической обработки соответствует нормативным требованиям, консистенция однородная, запах без посторонних примесей. Оформление блюд и нарезка овощей аккуратные и соответствуют утверждённому меню. Масса порций соответствует возрастным нормам. Замечаний к качеству и вкусовым характеристикам не выявлено. Столы накрываются непосредственно перед приходом учащихся, что обеспечивает подачу горячего питания. Питьевой режим соблюдается. Питание проводится в соответствии с утверждённым меню. Классные руководители сопровождают учащихся в столовую и осуществляют контроль за их поведением во время приёма пищи.

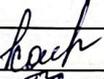
Медицинский осмотр работников пищеблока пройден в соответствии с установленным графиком.

В ходе проверки выявлены следующие недостатки:

- ✓ недостаточное количество столовой посуды (бокалов и тарелок) для учащихся;
- ✓ часть столовой посуды имеет сколы и подлежит замене;
- ✓ недостаточное количество уборочного инвентаря (швабра).

Вывод комиссии:

Организация питания в школьной столовой соответствует утверждённому меню, качество приготовления блюд отвечает установленным санитарным и технологическим требованиям. Вместе с тем рекомендовано устранить выявленные недостатки в установленные сроки.

ФИО	РОСПИСЬ	ДОЛЖНОСТЬ
Кабылова С.С		Директор школы
Суюнжанова Г.Ж		Медицинский работник
Икимбаева А.Д		Социальный педагог