

Акт

Проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию КГУ
«Общеобразовательная школа села Мадениет управления образования по
Сандыктаускому району управления образования Акмолинской области»
от 22.01.2026 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».

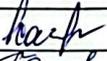
Санитарно-гигиеническое состояние школьной столовой в целом признано удовлетворительным. Пищеблок обеспечен необходимым количеством посуды для приготовления пищи, обработка посуды осуществляется ручным способом в соответствии с действующими санитарными инструкциями. Моющие и дезинфицирующие средства имеются в достаточном объёме. Суточные пробы готовых блюд хранятся в холодильном оборудовании в соответствии с утверждённым меню, соответствующие записи ведутся в установленном журнале. Вместе с тем суточные пробы для обучающихся 5–11 классов отсутствуют. Питание учащихся организовано по четырёхнедельному меню. Ведётся установленная документация, по органолептической оценке, сырой и готовой продукции.

В рамках всеобуча выявлено отсутствие маркировки на вскрытых продуктах. Установлено нарушение товарного соседства: совместное хранение овощной и мясной продукции. В складском помещении мини-центра выявлены нарушения условий хранения круп. Обнаружена посуда со сколами, непригодная для дальнейшего использования. Разделочные доски хранятся с нарушением санитарных требований. Производственный и уборочный инвентарь не промаркированы. Комиссией проведена органолептическая оценка готовых блюд путём дегустации первых и вторых блюд, а также 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 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 организовано 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 согласно установленному графику.

В ходе проверки выявлены следующие недостатки:
недостаточное количество столовой посуды (бокалов и тарелок) для учащихся;
наличие посуды со сколами, подлежащей замене;
отсутствие маркировки производственного и уборочного инвентаря;
нарушение условий хранения отдельных видов пищевой продукции.

Вывод комиссии: организация питания соответствует утверждённому меню, качество приготовления блюд отвечает установленным 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