

## Акт

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

От 16.04.2026 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».

В ходе проведения проверки санитарно-гигиенического состояния школьной столовой установлено, что санитарное состояние пищеблока в целом 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. Однако выявлено, что суточные пробы отобраны не в полном объёме.

Питание учащихся организовано по четырёхнедельному утверждённому меню. Ведётся необходимая документация, включая журналы органолептической оценки сырой и готовой продукции. Бракеражная комиссия функционирует, журнал бракеража ведётся. Пищевые продукты в основном хранятся в таре производителя с соблюдением правил товарного соседства, норм складирования, сроков годности и условий хранения. Вместе с тем, в складских помещениях ТОО выявлен посторонний неприятный запах (запах гнилого картофеля). Также установлено, что макаронные изделия хранятся не в таре производителя и без соответствующей маркировки. 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, 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. 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.

Дополнительно выявлено отсутствие маркировки с датой вскрытия на отдельных продуктах (сметана, томатная паста Всеобуча).

Также остаётся актуальным вопрос наличия столовой посуды с незначительными сколами, которая подлежит поэтапной замене.

*Рекомендации:*

Усилить контроль при приёмке продуктов питания, особенно скоропортящейся продукции и фруктов.

Обеспечить хранение всех продуктов строго в таре производителя с обязательной маркировкой.

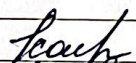
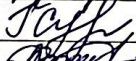
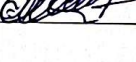
Устранить посторонние запахи в складских помещениях, провести ревизию овощной продукции (в том числе картофеля).

Обеспечить полный отбор и хранение суточных проб в соответствии с требованиями.

Обеспечить наличие маркировки с датой вскрытия на всех продуктах.

Обеспечить своевременную замену столовой посуды с дефектами.

Продолжить соблюдение санитарно-гигиенических требований на должном уровне.

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