

АКТ № 10  
**ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ**

Дата 26.01.2026

Школа ШГ № 2 им. Г. Кошурбекова

Комиссия в составе :

Абдульманова Б. А. Мусина И. Э.  
Наширова С. С.

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)	+	
<b>Организация приема пищи учащихся</b>		
количество посадочных мест	100 мест	
количество раковин для мытья рук	одна	
наличие мыла	+	
Наличие сушилок	+	
Состояние мебели	удовлетв	
Средство для обработки столов (маркировка емкости, маркировка дезинфицирующего раствора)	+	
Состояние посуды	+	
Сертификаты на посуду	+	
наличие 3 комплектов посуды	+	
санитарное состояние столовой	удовлетв	
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	удовлетв	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
<b>Холодильники</b>		
Маркировка	+	
Термометры	+	
Товарное соседство	+	
Сроки годности на продуктах	+	
Санитарное состояние	удовлетв	
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	удовлетв	
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	+	
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	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
<b>Цех горячего</b>		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Состояние электрооборудования	удовлетв	
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков	+	
Состояние вытяжки	удовлетв	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	+	
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	+	
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	+	
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 январь 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)	+	
Итого		

В результате проверки установлено:

Общественное состояние столовой оценивается как удовлетворительное, все требования по обеспечению чистоты выполняются в полном объеме. Качество продуктов питания и условия их хранения соответствуют установленным нормам, продукты с истекающим сроком годности не обнаружены. Разнообразие ассортимента в соответствии с утвержденными нормами и требованиями.

Подписи комиссии :

Мусеева И. Е. Мусеева

Абдулманова Э.А. Э.А.

Наширова С.И. С.И.

Исраилов С.Б. С.Б.

Маркировка

Уборочный инвентарь

Ведро, швабры

Разделочные столы:

Ножи

Разделочные доски

Посуда

Холодильники

Температурный режим

холодильники

Склады

Цеха



## Протокол № 10

заседания бракеражной комиссии  
ГКП на ПХВ «Школа-гимназия № 2 имени Г. Кайырбекова»  
от 26.01.2026 г.

Присутствовало: 3 человек.

В ходе проверки проверено:

Присутствовали: 3 члена бракеражной комиссии.

В ходе проверки рассмотрены следующие вопросы:

- соблюдение санитарно-эпидемиологических правил и норм при организации питания;
- условия хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- санитарное состояние пищеблока, оборудования и инвентаря;
- соблюдение технологических процессов приготовления блюд;
- соответствие меню утверждённым нормам питания;
- наличие и ведение санитарных книжек работников столовой.

По результатам проверки установлено:

Санитарное состояние школьной столовой и пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Все санитарно-эпидемиологические требования соблюдаются в полном объёме.

Продукты питания хранятся в соответствии с установленными нормами, условия хранения соблюдены, продукты с истёкшим сроком годности не выявлены.

Технологический процесс приготовления и раздачи пищи осуществляется с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

Меню питания соответствует утверждённым нормам и требованиям.

Санитарные книжки работников столовой имеются и ведутся в установленном порядке.

Нарушений действующих санитарно-эпидемиологических норм и правил в ходе проверки не выявлено.

Муеина Ч.Е. Муеина  
Абдулманова Б.А. Б.А.  
Каширова С.М. К.М.