

АКТ № 12  
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Дата 28.02.2025

Школа школа №2 им. Г. Косиорбенкова

Комиссия в составе: Арич К.О. Арапова М.П. Моминшова К.Б.  
Намирова С.М. Мусина Н.Б.

Провели проверку школьной столовой по следующим параметрам:

| Показатель                                                                                                                        | соответствует | несоответствует |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------|
| 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                                                                                                        | +             |                 |
| Наличие 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)                                                                              | +             |                 |
| Витаминация 3 блюдо: емкость для разведения, сертификат на аскорбиновую кислоту, условия хранения (норма 25гр. на одного ребенка) | +             |                 |
| <b>Организация приема пищи учащихся</b>                                                                                           |               |                 |
| Количества посадочных мест                                                                                                        | 100 мест      |                 |
| Количества раковин для мытья рук                                                                                                  | одна          |                 |
| Наличие мыло                                                                                                                      | +             |                 |
| 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                                                                                                     | удовлетв.     |                 |
| Уборочный инвентарь (Маркировка, отдельное место хранения)                                                                        | +             |                 |
| <b>Состояние помещений пищеблока</b>                                                                                              |               |                 |
| Использование посудомоечной машины                                                                                                | нет           |                 |
| Наличие правил мытья посуды                                                                                                       | +             |                 |
| Замачивание посуды                                                                                                                | +             |                 |
| Моющие посуды                                                                                                                     | +             |                 |



АКТ № 12  
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Дата 28.02.2025

Школа шк №2 им. Г. Кюмюрбашева

Комиссия в составе: Арич К.О. Арапова М.П. Моминшова К.Б.  
Намирова С.М. Мусина Ч.Э

Провели проверку школьной столовой по следующим параметрам:

| Показатель                                                                                                                        | соответствует | несоответствует |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------|
| 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 разнасов (запрещено использование влажных)                                                                              | +             |                 |
| Витаминация 3 блюдо: емкость для разведения, сертификат на аскорбиновую кислоту, условия хранения (норма 25гр. на одного ребенка) | +             |                 |
| <b>Организация приема пищи учащихся</b>                                                                                           |               |                 |
| Количества посадочных мест                                                                                                        | 100 мест      |                 |
| Количества раковин для мытья рук                                                                                                  | одна          |                 |
| Наличие мыло                                                                                                                      | +             |                 |
| 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)                                                                        | удовлетв.     |                 |
| Состояние помещений пищеблока                                                                                                     | +             |                 |
| Использование посудомоечной машины                                                                                                | нет           |                 |
| Наличие правил мытья посуды                                                                                                       | +             |                 |
| Замачивание посуды                                                                                                                | +             |                 |
| Моющие посуды                                                                                                                     | +             |                 |



|                                                                                  |                 |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--|
| 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>                                                                    |                 |  |
| Хранения 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<br>нет |  |
| Наличие запрещенных продуктов                                                    |                 |  |
| <b>Холодильники</b>                                                              |                 |  |
| Маркировка                                                                       | +               |  |
| Термометры                                                                       | +               |  |
| Товарное соседство                                                               | +               |  |
| Сроки годности на продуктах                                                      | +               |  |
| Санитарное состояние                                                             | удовлетв<br>+   |  |
| 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<br>нет |  |
| Наличие запрещенных продуктов                                                    |                 |  |
| <b>Овощной цех</b>                                                               |                 |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря                                              | +               |  |
| Наличие моющих средств                                                           | +               |  |
| Условия хранения и маркировка моющих средств                                     | +               |  |
| Наличие графика уборки                                                           | +               |  |
| Санитарное состояние                                                             | удовлетв<br>нет |  |
| Наличие запрещенных продуктов                                                    |                 |  |
| <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                                                                                     | +         |  |
| Наличие графика уборки                                                                                | +         |  |
| Санитарное состояние                                                                                  | удовлетв. |  |
| 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                                                                                  | удовлетв. |  |
| Наличие запрещенных продуктов                                                                         | нет       |  |
| <b>Документы</b>                                                                                      |           |  |
| Санитарное 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-витаминизаций»                                                                              | +         |  |
| Журнал органолептической оценки качество блюд и кулинарных изделий                                    | +         |  |
| Журнал результатов осмотра работников пищеблока                                                       | +         |  |
| Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ месяц _____ 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) | объект    |  |

|                                                                |   |  |
|----------------------------------------------------------------|---|--|
| Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность) | + |  |
| Итого                                                          |   |  |

В результате проверки установлено:

Санитарно-гигиенические нормы удовлетворительные

Замечания:

Смет на посуду. Издать в течение дня.

Документы, журналы, сертификаты на продукты соответствующим.

Подписки комиссии:

Каширова С.И. [подпись]  
 Корнилова Е.Б. [подпись]  
 Артемьева М.С. [подпись]  
 Мусина И.С. [подпись]  
 Артемьев Р.О. [подпись]

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



«Утверждаю»  
Директор Шг №2

Нугуманов С.Б.

Протокол № 12  
заседания бракеражной комиссии  
ГКП на ПХВ «Школа – гимназия №2 имени Г.Кайрбекова»

от 28.02.2025 г.

Присутствовало: 5

Повестка дня:

1. Результаты рейда комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.
2. Составление отчета по проверке организации горячего питания в школе.

По первому вопросу выступила Наширова С.М. зачитала отчет по результатам рейда комиссии отмечено, что на время проверки:

Проверка рациона качества питания осуществляется регулярно, ежедневно, членами бракеражной комиссии (имеются записи в соответствующем журнале).

Имеются документы на пищеблоке.

- Меню;
- медицинские книжки работников пищеблока;
- технологические карты;
- сертификаты;
- инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке приготовлении пищи;
- накладные на поступающую продукцию (сроки изготовления реализации)

В день проверки рацион питания соответствовал утвержденному меню. После приема пищи членами комиссии установлено: качество готовой продукции хорошее, нормы выдержаны.

Санитарное состояние столового помещения и кухни хорошее, соблюдаются требования по дезинфекции и обработке столовой и кухонной посуды.

Имеется один умывальник для мытья рук.

Имеются все документы на поставленную продукцию, сертификаты качества.

Пробы меню (суточные) имеются в нужном количестве.

Выводы и рекомендации:

1. Классным руководителям продолжать систематический контроль за посещаемостью обучающимися школьной столовой.
2. Продолжить вести контроль за работой столовой. Соблюдение четырехнедельного меню, контроль качества поступающих продуктов питания, условий хранения и технологии приготовления блюд.

Наширова С.М. *С.М.*  
Арт. К.О. *К.О.*  
Арапова М.П. *М.П.*  
Минишова К.С. *К.С.*  
Мусина Ч.Е. *Ч.Е.*