



АКТ № 2
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Дата 24.09.26

Школа гимназия №2

Комиссия в составе: Муслиной И.Е., Карасаевой Н.Е.
Байтешева Р.А., Бекмуратова Г.М.,
Мокшанова К.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	+	
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)	удовлетв	
Витаминизация 3 блюдо: емкость для разведения, сертификат на аскорбиновую кислоту, условия хранения (норма 25гр. на одного ребенка)		
Организация приема пищи учащихся		
Количества посадочных мест	100	
Количества раковин для мытья рук	+	
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)	+	
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).	+	
Соблюдение условий хранения продуктов		
Склады	+	
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	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Холодильники		
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)	удовлетв	
Мясной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Наличие моющих средств	+	
Условия хранения и маркировка моющих средств	+	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	удовлетв	
Наличие запрещенных продуктов		
Овощной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Наличие моющих средств	+	
Условия хранения и маркировка моющих средств	+	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	удовлетв	
Наличие запрещенных продуктов	+	
Мучной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	

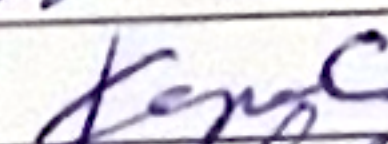
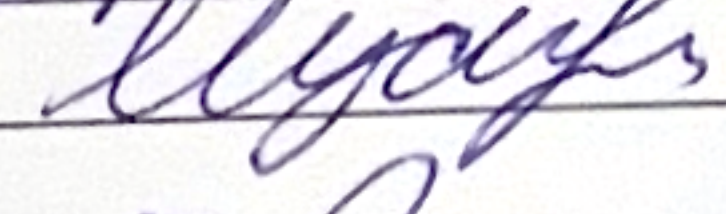
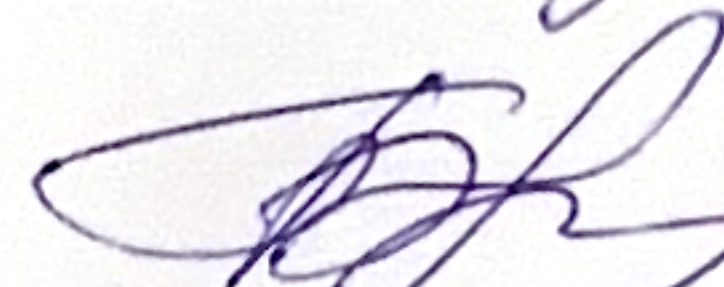
Наличие моющих средств	+	
Условия хранения и маркировка моющих средств	+	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	удовлет нет	
Наличие запрещенных продуктов		
Цех горячего		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Состояние электрооборудования	+	
Наличие заземления, наличие резиновых коврик		
Состояние вытяжки	удовле +	
Наличие графика уборки		
Санитарное состояние	удовле нет	
Наличие запрещенных продуктов		
Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой	+	
Хранение и использование яиц	Z	
Условия приемки яиц		
Условия хранения яиц		
Емкость для мытья яиц		
Средство для мытья яиц		
Бактерицидная лампа		
Буфет		
Прайс заверенный печатью	+	
Наличие ценников	+	
Условия хранения	+	
Условия реализации	+	
Санитарное состояние	удовле нет	
Наличие запрещенных продуктов		
Документы		
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 сент месяц 2026 г	+	
Журнал генеральных уборок	+	
Журнал температурного режима холодильников	+	
Бытовая комната		
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)	нет	
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность)	удовл	
Итого		

В результате проверки установлено:

Состояние удовлетворительное.
Сертификаты на продукты имеются.
Сан. книжки сотрудников имеются.

Подписки комиссии:

Бекмуротова Г.М. 
 Байташева Р.А. 
 Карасаева Н.Е. 
 Мухомов И.Е. 
 Озноканова 

Маркировка

Уборочный инвентарь

Ведро, швабры

Разделочные столы:

Ножи

Разделочные доски:

Посуда

Холодильники

Температурный режим

Холодильники

Склады

Цеха