

АКТ № 5  
 ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Дата 12.11.2025

Школа ШТ № 2

Комиссия в составе: Мусина И.Э. Абулмидрова Б.А.  
Артн Р.О. Арапова И.Ш. Носириева С.И.  
Исханова А.И.

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)	+	
Витаминоизация 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	+	
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	удов. ест в нет	
Наличие запрещенных продуктов		
<b>Холодильники</b>		
Маркировка	+	
Термометры	+	
Товарное соседство	+	
Сроки годности на продуктах	+	
Санитарное состояние	удов. ест в	
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	удов. ест в 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	удов. ест в 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	удов. ест в	

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	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>		
Санитарные книжки сотрудников столовой	+	
Сертификаты соответствия	+	
Срок реализации поступившей продукции	+	
Доброработность поступившей продукции соответствует нормам	+	
Технологические карты	+	
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов	+	
Журнал «С-витаминизаций»	+	
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий	+	
Журнал результатов осмотра работников пищеблока	+	
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>ноябрь</u> месяца <u>2017</u>	+	
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)	обесн	

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	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 <del>кабрь</del> <sup>апрель</sup> месяца 2017	+	
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)	обедный	

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

В результате проверки установлено:

Бракерская комиссия поставляет  
 соответствие продукции установленным  
 стандартам. Продукция считается качествен-  
 ной и может использоваться в работе  
 пищеблока.

Подписки комиссии:

Александр И. Э. [подпись]  
 Антон К. В. [подпись]  
 Крамова М. Т. [подпись]  
 Абулманова В. В. [подпись]  
 Коширова С. М. [подпись]  
 Мельникова Л. Г. [подпись]

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



## Протокол № 5

заседания бракеражной комиссии  
ГКП на ПХВ «Школа-гимназия № 2 имени Г. Кайырбекова»  
от 12.11.2025 г.

Присутствовало: 5 человек.

### Повестка дня:

Проверка организации питания и качества приготовленных блюд в школьной столовой.

Выступила: социальный педагог Наширова С.М.

Комиссией отмечено, что питание организовано своевременно, соблюдаются санитарно-гигиенические требования, приготовленные блюда имеют хороший внешний вид и вкус.

### По результатам проверки установлено:

1. Помещения школьной столовой чистые, наличие санитарного порядка поддерживается.
2. Оборудование и кухонный инвентарь исправны, используются по назначению.
3. Хранение продуктов и сырья соответствует санитарным нормам.
4. Качество приготовленных блюд соответствует требованиям школьного питания.
5. Замечаний и жалоб со стороны обучающихся и сотрудников школы не поступало

### Вывод комиссии:

Работа школьной столовой признана удовлетворительной. Нарушений не выявлено

Исмаилов А.Ш. [подпись]  
Мурзина У.Э. [подпись]  
Архип К.О. [подпись]  
Арапова М.Т. [подпись]  
Нугуманова Б.А. [подпись]  
Наширова С.М. [подпись]

