

АКТ № 7
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Дата 9.12.2025

Школа ШГ №2

Комиссия в составе :

Мокшарова К.Б. Мусина И.Е. Арип Р.Адрашева
М.П. Абдулмошова Б.А.

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)	+	
Витаминация 3 блюда : емкость для разведения, сертификат на аскорбиновую кислоту, условия хранения (норма 5 мгр. на одного ребенка)	+	
Организация приема пищи учащихся		
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	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 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).	+	
Соблюдение условий хранения продуктов		
Склады		
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 нет	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Холодильники		
Маркировка	+	
Термометры	+	
Товарное соседство	+	
Сроки годности на продуктах	+	
Санитарное состояние	+	
Наличие снеговой шубы	-	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Условия хранения суточных проб (утренней и послеобеденной)	+	
Мясной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Наличие моющих средств	+	
Условия хранения и маркировка моющих средств	+	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	удовлетв нет	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Овощной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Наличие моющих средств	+	
Условия хранения и маркировка моющих средств	+	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	удовлетв нет	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Мучной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Наличие моющих средств	+	
Условия хранения и маркировка моющих средств	+	

Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	удовлетв	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Цех горячего		
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	+	
Хранение и использование яиц		
Условия приемки яиц	2	
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	удовлетв	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Документы		
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 <u>декабрь</u> месяц <u>2025</u> 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)	облиц	
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность)	+	
Итого		

В результате проверки установлено:

По результатам проверки столовой нарушений санитарно-эпидемиологических норм не выявлено. Инвентарь находится в удовлетворительном состоянии, используемые продукты соответствуют установленным требованиям, сроки годности продуктов в норме. Персонал прошел обязательный медицинский осмотр.

Подписи комиссии :

Мурзина И. Е. *[подпись]*

Арапова М.Т. *[подпись]*
Арт К.О. *[подпись]*

Мокшанов Р.Б. *[подпись]*

Жульшанова Б.А. *[подпись]*

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



Протокол № 7

заседания бракеражной комиссии
ГКП на ПХВ «Школа-гимназия № 2 имени Г. Кайырбекова»
от 9.12.2025 г.

Присутствовало: 5 человек.

Повестка дня:

Оценка состояния школьной столовой и качества приготовленных блюд.

Слушали: социального педагога Наширову С.М.

В ходе проверки установлено:

- санитарно-эпидемиологические требования соблюдаются;
- условия хранения и приготовления пищевых продуктов соответствуют установленным нормативам;
- персонал имеет действующие медицинские книжки.

Результаты проверки:

Нарушений санитарно-эпидемиологических требований не выявлено.

Деятельность школьной столовой соответствует установленным нормативам.

Решение комиссии:

Школьная столовая допущена к дальнейшей эксплуатации.

Мусина У.Е. *U. E. Musina*
Арапова М.Т. *M. T. Arapova*
Мокшанова Р.Б. *R. B. Mokshanova*
Абдулманова Б.А. *B. A. Abdulmanova*
Арип К.О. *K. O. Aryp*