

АКТ № 9
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Дата 13.01.2020

Школа №2 ШГ.

Комиссия в составе :

Мухоморова И. Е. Юдильникова Б. А.
Арханова М. Т. Дий Р. О. Коширово С. М.

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)	+	
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	+	
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	удовлет	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Холодильники		
Маркировка	+	
Термометры	+	
Товарное соседство	+	
Сроки годности на продуктах	+	
Санитарное состояние	удовлет	
Наличие снеговой шубы		
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Условия хранения суточных проб (утрешней и послеобеденной)	+	
Мясной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Наличие моющих средств	+	
Условия хранения и маркировка моющих средств	+	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	удовлет	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Овощной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Наличие моющих средств	+	
Условия хранения и маркировка моющих средств	+	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	удовлет	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Мучной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Наличие моющих средств	+	
Условия хранения и маркировка моющих средств	+	

Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	удовлет кет	
Наличие запрещенных продуктов		
Цех горячего		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Состояние электрооборудования	удовлет	
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков	+	
Состояние вытяжки	удовлет	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	удовлет	
Наличие запрещенных продуктов	кет	
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	удовлет	
Наличие запрещенных продуктов	кет	
Документы		
Договора с поставщиками продуктов	+	
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт	+	
Санитарные книжки сотрудников столовой	+	
Сертификаты соответствия	+	
Срок реализации поступившей продукции	+	
Доброкачество 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 2020 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	кет	

Туалет для персонала (наличие моющих средств, специального длинного халата, дезинфицирующего коврика)	общит	
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность)	+	
Итого		

В результате проверки установлено:

Качества пищевых продуктов и сроки их хранения - соответствуют требованиям, просроченные продукты не выявлены, меню питания полностью соответствует утвержденным нормам.
 Санитарные условия работников столовой оформлены в полном объеме и ведутся своевременно.

Подписи комиссии :

Мусеева И. Е. Мусеев Курманов С. В. Под

Абдульманова Б. А. Под

Ахмет К. О. Под

Алимова М. Т. Под Намирова С. И. Под

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



Протокол № 9

заседания бракеражной комиссии
ГКП на ПХВ «Школа-гимназия № 2 имени Г. Кайырбекова»
от 13.01.2026 г.

Присутствовало: 5 человек.

В ходе проверки проверено:

В ходе заседания комиссии проведена проверка следующих вопросов:

- соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и требований;
- условия и порядок хранения продуктов питания;
- санитарное состояние пищеблока и соблюдение технологического процесса приготовления пищи.

По итогам проверки установлено:

Фактов нарушения санитарно-эпидемиологических требований не выявлено.

Организация питания обучающихся осуществляется в соответствии с действующими нормативами.

Заключение:

Работа школьной столовой признана соответствующей установленным требованиям и может быть продолжена в плановом режиме.

Мусеева И. Е. Мусеева
Абдульманова Б. А. Абдульманова
Арит Н. О. Арит
Арашова М. Т. Арашова
Намирова С. М. Намирова