

КГУ «Общеобразовательная школа № 7»  
отдела образования города Шахтинска  
управления образования Карагандинской области

18 января 2023 года

**Комиссия в составе:**

**Председатель:** Пак С.Ю., директор  
**Члены комиссии:** До Л.В. заместитель директора по административно-хозяйственной работе;  
Алимова М.В., заместитель директора по воспитательной работе;  
Кононец А.Р., председатель Попечительского совета  
Ергашова О.Ж. медицинская сестра

составила настоящий акт в том, что 18 января 2023 года в 12.00 часов была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживания в школьной столовой КГУ «Общеобразовательная школа № 7» отдела образования города Шахтинска управления образования Карагандинской области.

**В ходе проверки выявлено:**

1. На момент проверки фактически питалось 153 детей из 3-4-х классов.
2. Меню подписано директором школы.

**Меню на 18.01.2023 год:**

Суп картофельный с макаронными изделиями	230 гр.	160 тг.
Кисель из плодов шиповника	200 гр.	70 тг.
Хлеб ржано-пшеничный	35 гр.	10 тг.
Мед	15 гр.	30 тг.
Яблоко	150 гр.	130 тг.

Стоимость комплексного обеда – 400 тенге


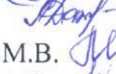
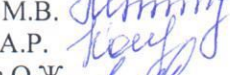


**В ходе проверки выявлено:**

3. Общественное питание обучающихся в школе осуществляется в школьной столовой.
4. Складские помещения для хранения пищевых продуктов, размещены на первом этаже школьного здания и функционируют при соблюдении требований к условиям хранения пищевых продуктов, соблюдении гигиенических требований по их содержанию, в соответствии с санитарными правилами для организаций общественного питания.
5. В школе имеется необходимое оборудование, позволяющее осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию.
6. Санитарное состояние и содержание производственных помещений соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.
7. Системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации и отопления оборудованы в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания.
8. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдении правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде.
9. На пищеблоке установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды.
10. Перед пищеблоком находятся умывальные раковины, дозаторы с жидким мылом, сушилки.
11. Суточные пробы – в наличии.
12. Выход блюд соответствует нормам.

**Рекомендации:**

-продолжить работу по контролю и качеству приготовления пищи

**Члены комиссии:**

1. Пак С.Ю. 
2. До Л.В. 
3. Алимова М.В. 
4. Кононец А.Р. 
5. Ергашова О.Ж. 

С актом комиссии ознакомлен: 