

АКТ
проверки школьной столовой бракеражной комиссией
от 02 сентября 2025 года

В соответствии с главой 7 п.122 санитарно-эпидемиологических требований к объектам образования, утвержденных приказом министра здравоохранения Республики Казахстан от 05.08.2021г № КР ДСМ -76 и с целью осуществления мониторинга за качеством поступающих продуктов питания, технологией приготовления блюд, исправностью холодильного- технологического оборудования, соблюдением сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд, а также обеспечения условий для организации питания обучающихся на основании приказа МОН РК №598 от 31.10.2018 года «Об утверждении Правил организации питания обучающихся в организациях среднего образования» комиссия в составе:

Оразаев Медет Алдабергенович- председатель комиссии

Члены комиссии:

Абылбаева Асем Зарухановна- заместитель директора по ВР

Джантелова Дина Валерьевна- заместитель директора по ВР

Котушева Лязат Дулатбековна -соцпедагог

Колебаева Динара Мейрамовна- медсестра

Шакентаева Гульзат Зулхожаевна- методист мини-центра

В момент проверки отсутствовали:

Ыбрайхан Айгерим Қалкаманқызы- председатель Попечительского совета

Муканова Гульмира Жангельдиевна- член родительского комитета

составили настоящий акт в том, что 02 сентября 2025года была проведена проверка завоза и качества продуктов питания, контроль работы столовой по организации питания учащихся школы и воспитанников мини-центра.

Время проверки: 08-20час.

В ходе проверки выявлено:

1)В столовую завезены продукты: мясо кур, мясо говядина, крупяные и макаронные изделия, масло сливочное, масло подсолнечное, мука, сахар, чай. Завезены овощи и фрукты. На все продукты имеются сертификаты.

2) Имеется утвержденное перспективное 2-недельное меню для питания учащихся 1-4 классов и учащихся из социально- уязвимых слоев населения.

3)Школьной столовой на 02 сентября было предложено меню: салат витаминный, котлета из говядины, соус сметанный, макароны отварные, компот из сухофруктов, хлеб ржано- пшеничный. Предложенные блюда соответствовали перспективному меню.

На момент проверки в продаже имеется буфетная продукция: духовые пирожки с капустой и картофелем, сырная лепешка, лепешка с начинкой, ватрушка с творогом и повидлом, песочные рогалики, сочни: с творогом, сгущенкой и яблоком, булочки с начинкой и без; из напитков имеется: чай, кофе, компот, кисель. Вся продукция упакована в индивидуальную упаковку.

Продукция, запрещенная к реализации в школьной столовой- отсутствует.

4) Для отбора и хранения проб готовой продукции подготовлена стеклянная посуда с крышками, определено место в холодильнике .

5) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии предложенных блюд.

При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества в норме, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, выход продукции соответствует норме.

6) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

7) Для обеспечения и соблюдения питьевого режима учащихся, в обеденном зале размещен чайник с кипяченной водой.

8) Организация питания: Меню на день и график питания вывешены на стенде.

9) Завезена новая посуда для кормления учащихся (кружки, тарелки), новая кухонная утварь (разделочные доски, тазы, контейнера для хранения крупяных изделий).

В столовой есть условия для мытья рук: вода, мыло. В обеденном зале подготовлены столы, посадочные места.

10) Санитарное состояние столовой соответствует нормам. Столовая рассчитана на 80 посадочных мест, снабжена холодной и горячей водой.

Документы сотрудников пищеблока в норме.

Моющие и дезинфицирующие средства в достаточном количестве. Маркировка технического оборудования и уборочного инвентаря соблюдается. Оборудование пищеблока имеется. Имеется маркировка ножей, досок, столов для сырых, вареных продуктов. В моечной имеется инструкция по мытью посуды. Моечная снабжена горячим водоснабжением. Используются специальные принадлежности для мытья столов.

Выводы и рекомендации:

1) Столовая готова к организации питания школьников.

2) Контролировать сроки действия сертификатов на продукты.

3) Произвести инвентаризацию посуды и не использовать кружки с трещинами и сколами.

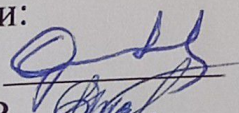
4) Организовать и соблюдать питьевой режим для школьников.

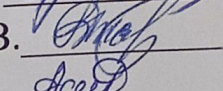
5) Следить за температурой блюд, не подавать остывшую еду учащимся.

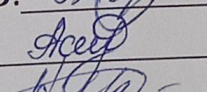
6) В момент проверки в продаже отсутствовала питьевая бутилированная вода-рекомендуется завезти к реализации.

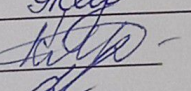
7) Проверять качество фруктов (яблок) и овощей, следить за условиями их хранения, имеющие повреждения не использовать в питании детей.

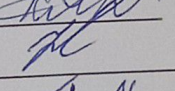
Члены комиссии:

Оразаев М.А. 

Джантелова Д.В. 

Абылбаева А.З. 

Котушева Л.Д. 

Колебаева Д.М. 

Шакентаева Г.З. 