

## Акт

### Проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию КГУ «Общеобразовательная школа села Мадениет управления образования по Сандыктаускому району управления образования Акмолинской области» От 30.03.2026 г.

#### Комиссия в составе:

1. Кабылова С.С – директор школы
2. Суюнжанова Г.Ж- медицинский работник
3. Икимбаева А.Д-социальный педагог

#### Цель проверки:

- 1) Санитарное состояние пищеблока
- 2) Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов
- 3) Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции школьной столовой
- 4) Проверка технологии приготовления блюд
- 5) Проверка веса порций выхода готовых блюд

Провели проверку школьной столовой КГУ «Общеобразовательная школа села Мадениет управления образования по Сандыктаускому району управления образования Акмолинской области».

В ходе проведения проверки санитарно-гигиенического состояния школьной столовой установлено, что санитарное состояние пищеблока признано удовлетворительным. Пищеблок обеспечен необходимым количеством посуды для приготовления пищи. Мытьё посуды осуществляется ручным способом в соответствии с действующими санитарными инструкциями. Моющие и дезинфицирующие средства имеются в наличии в достаточном объёме. Суточные пробы готовых блюд хранятся в холодильном оборудовании в соответствии с утверждённым меню, соответствующие записи ведутся в установленном журнале. Питание учащихся организовано по четырёхнедельному утверждённому меню. Ведётся необходимая документация, включая журналы органолептической оценки сырой и готовой продукции. Бракеражная комиссия функционирует, журнал бракеража ведётся.

Пищевые продукты хранятся в таре производителя с соблюдением правил товарного соседства, норм складирования, сроков годности и условий хранения. Комиссией проведена органолептическая оценка готовых блюд путём дегустации первых и вторых блюд, а также гарниров. Оценивались внешний вид, вкус, запах и консистенция. Установлено, что блюда приготовлены в соответствии с технологическими картами: вкус гармоничный, степень солёности и термической обработки соответствует нормативным требованиям, консистенция однородная, запах без посторонних примесей. Оформление блюд и нарезка овощей аккуратные, соответствуют утверждённому меню. Масса порций соответствует возрастным нормам. Замечаний к качеству и вкусовым характеристикам не выявлено. Столы накрываются непосредственно перед приходом учащихся, что обеспечивает подачу горячего питания. Питьевой режим соблюдается. Классные руководители сопровождают учащихся в столовую и осуществляют контроль за их поведением во

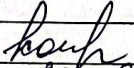


время приёма пищи. Медицинский осмотр работников пищеблока пройден в соответствии с установленным графиком.

Вместе с тем отмечено, что при приёме продуктов питания выявлены случаи частичного поступления фруктов (яблок) ненадлежащего качества (с признаками порчи), что требует усиления контроля при их приёме.

Также остаётся актуальным вопрос наличия столовой посуды с незначительными сколами, которая подлежит поэтапной замене.

**Рекомендации:**

1. Усилить контроль при приёме продуктов питания, особенно скоропортящейся продукции и фруктов.
2. Обеспечить своевременную замену столовой посуды с дефектами.
3. Продолжить соблюдение санитарно-гигиенических требований на должном уровне.

ФИО	РОСПИСЬ	ДОЛЖНОСТЬ
Кабылова С.С		Директор школы
Суюнжанова Г.Ж		Медицинский работник
Икимбаева А.Д		Социальный педагог