

Дата 03.09.2025 года

Утверждаю:

директор

КГУ «Качарская общеобразовательная
школа №1 отдела образования города Рудного»
Управления образования акимата
Костанайской области

Анацкая С.Н.



АКТ

проверки школьной столовой

Нами, членами комиссии по контролю за качеством поставляемого сырья, ассортимента продуктов и мониторингу качеств готовых блюд Анацкой С.Н., Коготько Е.А., Дударевой И.В., Штро Т.В., Литвиненко А.В., Гонтаревой С.Г., Еревановой Л.В. проведена проверка школьной столовой в присутствии гл.повара Абдреймовой А.Н.

Проверено: санитарное состояние служебных помещений школьной столовой. Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов, Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции школьным буфетом, Проверка соблюдения технологии приготовления блюд. Проверка веса порций выхода готовых блюд.

Проверкой установлено: санитарное состояние служебных помещений хорошее, сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов. Пробы хранятся в специальном холодильнике, как положено- закрыты крышками. В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками, вся тара для сыпучих продуктов поставлена на поддоны. Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен: в наличии имеется до 8 наименований различной выпечки, что пользуется спросом у учащихся. Технология приготовления блюд соблюдается. Продукты всегда свежие, температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками. Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

Произведены взвешивания готовых порций

Бракераж проводится медработником ежедневно. Суточные нормы отобраны, хранятся в холодильнике. Соответствующая документация ведётся.

Качественные удостоверения на продукцию имеются.

Посуду, разделочные доски, ножи используются по назначению, хранятся соответственно санитарным нормам.

Меню вывешено в общий зал и при входе в начальную школу, оно соответствует недельному меню.

Произведены взвешивания готовых порций для учащихся в возрасте от 6 до 10 лет. Рагу из птицы - 182 гр., при норме 180 грамм, кисель из плодов- 200 грамм при норме 200 грамм, хлеб пшеничный -21 грамм при норме 20 грамм. Вес всей продукции соответствует заявленному в меню для возраста детей 6-10 лет.

Столы накрываются непосредственно перед приходом детей, таким образом дети получают горячее питание.

Меню на 03.09.2025 год

1. Рагу из птицы
2. Кисель из плодов
3. Хлеб пшеничный

Дети питаются горячим один раз в день. Буфетная продукция – булочка сдобная с сахаром, булочка сдобная с посыпкой, булочка со сгущёнкой, пирожок с картофелем, лепешка с сыром, корж молочный, чай с сахаром, чай с молоком, кисель, какао, компот из сухофруктов.

Члены комиссии:

	Коготько Е.А.
	Дударевой И.В.
	Штро Т.В.
	Литвиненко А.В.
	Ереванова Л.В.
	Гонтарева С.Г.
	Абдреймова А.Н.