

Дата 06.10.2025 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., Гонтаревой С.Г., Литвиненко А.В., Еревановой Л.В. проведена проверка школьной столовой в присутствии гл.повара Абдреймовой . А.Н.

Проверено: 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 7 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, соответствует недельному меню.

Произведены взвешивания готовых порций для учащихся в возрасте от 11 до 15 лет. Вес нарезки из помидоров и огурцов - 82 гр., при норме 80 грамм.

Плов из птицы- 223 гр., при норме 220 грамм. Чай каркаде-200 г при норме 200 грамм, яблоки – 127 гр. При норме 120 гр., хлеб-30 гр, что соответствует норме. Вес всех продукции соответствует заявленному в меню для возраста детей 11-15 лет.

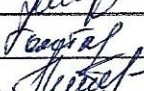
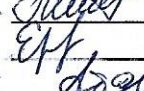
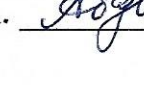
Столы накрываются непосредственно перед приходом детей, таким образом дети получают горячее питание.

Меню на 22.09.2025г

1. Нарезка из помидоров и огурцов
2. Плов из птицы
3. Чай каркаде
4. Яблоки
5. Хлеб пшеничный

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

Члены комиссии:

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