

Акт
проверки пищеблока школьной столовой ОШ № 17 г. Костаная
от 19 января 2026 года.

Мы, нижеподписавшиеся председатель бракеражной комиссии Шинбулатова К.Б., члены бракеражной комиссии: заместитель директора по ВР Кузбаева Г.Е., медицинские работники Кульшанова Г.К. и Муратбекова К.К., председатель родительского комитета школы Гузеева Н.А., председатель Попечительского совета Шаталова Г.М., социальные педагоги Абишева Г.С., Игисина А.Б. проверили санитарное состояние пищеблока и бракераж готовой продукции.

Завтрак приготовлен из свежих, доброкачественных продуктов согласно меню. На доске размещено заверенное меню. Документы на сырую продукцию имеются. Маркировка ножей, кастрюль, разделочных досок соблюдается. Разделочные столы, доски для хлеба, овощей и мясных блюд разделены, соблюдается индивидуальное использование посуды по назначению. Посуда проверена на сколы, сколов нет, вся посуда заведующей своевременно утилизируется при обнаружении сколов.

В складе сыпучих продуктов наличие поддонов соблюдается. Продукты хранятся в заводской таре. Мешки закрыты. В овощном складе все овощи и фрукты в таре и на поддонах.

В мясном и овощном отделах маркировка соблюдается. Все продукты, соки размещены на полках. В складах чисто, соблюдается температурный режим, работает освещение.

В холодильниках санитарное состояние удовлетворительное, товарное соседство соблюдено правильно. Отдельно в одном холодильнике размещены все молочные продукты. Овощи в другом холодильнике. Мясные продукты размещены в отдельном холодильнике. На всех холодильниках имеются надписи хранящихся продуктов. Этикетки на холодильниках обновлены.

Контрольные блюда имеются и размещены на мармиде. В холодильнике в наличии пробы блюд по меню.

Инвентарь для обработки, мытья пищеблока и зала хранятся в отдельной комнате. Соблюдены санитарные нормы хранения. Сменные халаты сотрудников столовой имеются. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. У всех сотрудников столовой на момент проверки актуальны медицинские книжки, сроки соответствуют.

Зал и пищеблок столовой оборудован необходимой мебелью и оборудованием. Имеются: электрическая печь для выпечки, стеллажи для посуды и мойки, электрическая 6-каменфорная плита, электрическая сковорода, мрамор для 1 и 2 блюд, холодильники и холодильная камера, шкаф для хлеба. В зале ведется работа сотрудниками столовой по своевременной уборке посуды и столов после приема пищи детьми (после второго и третьего урока первой и второй смены).

В посудомоечном помещении работают 4 ванны, отдельно моется и прополаскивается посуда. Стеллажи для хранения и сушки в наличии и используются. Хранится в отдельной посуде дезинфицирующее средство концентрированное и приготовленное для использования. Питьевой режим соблюдается. Имеется кастрюля с кипяченой питьевой водой, чайник для разлива воды, поднос со стаканами.

У входа имеется огнетушитель, рядом вывешены правила пожарной безопасности. У входа вывешены графики дежурства учителей по сменам в столовой, график дежурства администрации, графики питания детей по сменам.

В рекреации функционирует сушилка, имеются жидкое мыло рядом с каждой раковиной.

На момент посещения комиссии предлагаемые блюда соответствуют меню: салат из моркови с сыром, плов из птицы, чай каркаде, яблоко, хлеб ржаной/пшеничный. Порции соответствуют выходу по массе. На момент посещения питались дети 1-х, 2Б, 2А, 8- классов. В ассортименте также была горячая выпечка: булочки, духовые пирожки с картошкой, капустой, булочки с яблоками, творогом, повидлом, корицей. Учащиеся 1-х, 2Б, 2А классов в момент проверки обеспечены бесплатным питанием, все остальные дети производили расчет за

питание через безналичный расчет по карточкам, Kaspi QR кодам, а также за наличный расчет.

Выдача бесплатного питания для детей 1-4 классов и детей из социально незащищенной категории фиксируется через Face ID в столовой.

Даны рекомендации:

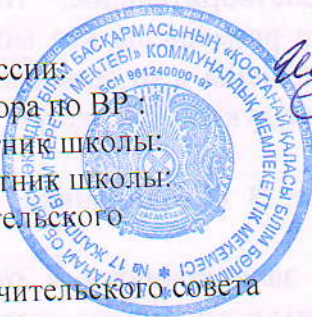
1. На переменах при обслуживании детей буфетной продукцией обращать внимание на очередность, также при раздаче выпечка должна быть расположена на расстоянии от прилавка с целью соблюдения санитарных норм.
2. Разместить гигрометры не только в отделе сыпучих продуктов, но и в отделе овощном.
3. При приготовлении заготовок необходимо к каждому пакетику прикреплять этикетку с датой приготовления заготовок.

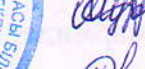
Заключение:

1. Санитарное состояние столовой удовлетворительное. Соблюдаются санитарные нормы и правила обслуживания по оказанию горячим питанием детям.
2. Приготовленные блюда соответствуют ежедневному меню. Меню утверждено и вывешено на стенде.
3. Питьевой режим для детей предусмотрен. Имеются чайники с водой, стаканы чистые.
4. Заведующая столовой Ушакова Г.В. и сотрудники столовой ознакомлены с актом и вынесенными рекомендациями.

Подписи:

1. Председатель комиссии:
2. Заместитель директора по ВР:
3. Медицинский работник школы:
4. Медицинский работник школы:
5. Председатель родительского комитета школы:
6. Председатель Попечительского совета
7. Социальный педагог:
8. Социальный педагог:



 Шинбулатова К.Б.
 Кузбаева Г.Е.
 Кульшанова Г.К.
 Муратбекова К.К.

 Гузеева Н.А.
 Шаталова Г.М.
 Абишева Г.С.
 Игисинова А.Б.

С содержанием акта ознакомлены:

1. Заведующая производством:

 Ушакова Г.В.