Акт
проверки пищеблока школьной столовой ОШ№ 17 г. Костаная
от 25 сентября 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 Ружицкая Н.Н., социальные педагоги Абишева Г.С., Игисинова 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. Размещены гигрометры не только в отделе сыпучих продуктов, но и в отделе овощном. В холодильниках есть градусники для отображения температурного режима.

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. При приготовлении заготовок к каждому пакетику прикреплены этикетки с датой приготовления заготовок.
Контрольные блюда имеются и размещены на мармиде. В холодильнике в наличии суточные пробы блюд по меню первой и второй смен.

Инвентарь для обработки, мытья пищеблока и зала хранятся в отдельной комнате. Соблюдены санитарный 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 камфорная плита, электрическая сковорода, мармир 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 кипяченной 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: рагу из птицы, какао с молоком, яблоко, хлеб ржаной/пшеничный. Порции соответствуют выходу по массе. На момент посещения питались дети 1-х, 8- классов. В ассортименте также была горячая выпечка: булочки, духовые пирожки с картошкой, капустой, булочки с яблоками, творогом, повидлом, корицей. Учащиеся 1-х 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. Дежурному администратору и дежурным учителям уделить внимание соблюдению правил поведения в столовой, недопущения опоздания детей на уроки после посещения столовой.

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 Ушаковой Г.В. и сотрудники столовой ознакомлены с актом и вынесенными рекомендациями.

Подписи:

1. Председатель комиссии: Шинбулатова К.Б.
2.Заместитель директора по ВР : Кузбаева Г.Е.
3.Медицинский работники школы: Кульшанова Г.К.
Муратбекова К.К.
4.Председатель родительского комитета школы: Гузеева Н.А.
5.Социальный педагог: Абишева Г.С.
6.Социальный педагог: Игисинова А.Б.
7.Председатель Попсовета: Ружицкая Н.Н.

С содержанием акта ознакомлены:

1.Заведующая производством: Ушакова Г.В.