

АКТ № 1  
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

от 19.09.2024

Комиссия в составе Декангазбетов А.Н., ст.уч.-ОО  
Мелебаев А.Р. член Попечит. совета  
Икрамбек И. - руководитель школы  
Сыртбай Д.Н. з.в.с. с.ш. по ВР.  
Касымалиева А.Н. з.в.с. с.ш. по ВР.  
Трещева А.И. - отв. за питание  
Байматкова Н.А. - род.от. общ. 16 м, Бек В.В. - медс.

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

Наличие санитарных книг работников и своевременность прохождения медицинского обследования:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню соответствуют
2. Качество готовой продукции соответствует
3. Санитарное состояние пищеблока соответствует нормам
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования регулярно ведется журнал регистрации
5. Организация приема пищи учащихся 1 пер. - 1 м., 2 пер. - 2, 4 м., 3 п. - 5-8. 41-9-11
6. Соблюдение графика работы столовой соблюдается
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов соблюдается
8. Состояние помещений пищеблока соотв. санитар. нормам
9. Наличие, использование, условия хранения моющих средств

В результате проверки установлено:

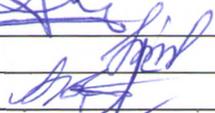
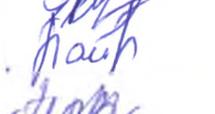
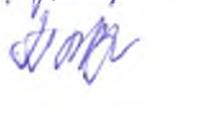
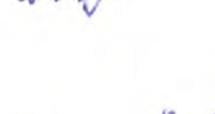
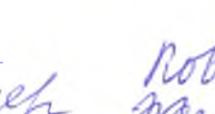
1. Документы предприятия, удостоверяющие качество на данную партию, товарно – транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения имеются
2. Сроки реализации поступившей продукции соблюдаются
3. Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам соответствует нормам
4. Наличие меню (есть, нет) есть  
Темпер. режим в холодильнике соблюдается  
Запрещенный изделия, продукты не обнаружены  
Условия хранения продуктов:
  - Холодильник соответствует
  - Кладовая соответствует
  - Кухня соответствует сан. нормам

- Товарное соседство соблюдается
- Сроки реализации продуктов соблюдаются
- Использование столового инвентаря по назначению, промаркировано?
- 5. Соответствие меню – дня перспективному меню соответствует

В результате проверки установлено:

санитарное состояние пищеблока, берение  
документации, соблюдение сроков  
хранения продукции соблюдаются  
и соответствуют санитарной норме  
Меню соответствует перспективному  
меню.

Подписи комиссии:

<u>Мелевцев А.Б.</u>	
<u>Икраев И.</u>	
<u>Бенчамаев А.А.</u>	
<u>Сторов В.И.</u>	
<u>Каррашова А.А.</u>	
<u>Тоблева А.И.</u>	
<u>Баймакова А.И.</u>	
<u>Тяк В.В.</u>	

Оформлены: Курьер Коваленко Е.Т.  
Жалева О.Ю., технолог