



Утверждаю:

Руководитель

КГУ «СОШ им.К.Макпалеева»  
Ж.Ш.Байгозинова

АКТ № 4  
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ  
КГУ «СОШ им.К.МАКПАЛЕЕВА»

от декабрь

Комиссия в составе ЗОРАР, директор, соц педагог, пред-ль Школьного Совета

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню соответствует
2. Качество готовой продукции соответствует
3. Санитарное состояние пищеблока удовл.
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования соотв.
5. Организация приема пищи учащихся
6. Соблюдение графика работы столовой
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов
8. Состояние помещений пищеблока удовл.
9. Наличие, использование, условия хранения моющих средств имеется

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 соблюдается
3. Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам соответствует
4. Наличие меню (есть, нет) есть

№	Меню дня	Порционное блюдо		Остатки еды		Выводы, предложения
1						
	1-4 кл	<u>соответствует</u>				
	5-11 кл	<u>соответствует</u>				
	1-4 кл					
	5-11 кл					
	1-4 кл					
	5-11 кл					
	1-4 кл					
	5-11 кл					
	1-4 кл					
	5-11 кл					
2	Контрольное блюдо		<input checked="" type="checkbox"/>			
3	Суточная порция		<input checked="" type="checkbox"/>			
4	Калькуляционная карта на блюдо		<input checked="" type="checkbox"/>			
5	Наличие журналов		<input checked="" type="checkbox"/>			
	• Бракеражный					

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Гнойных заболеваний</li> <li>• Экстремальных сит.</li> <li>• Генеральных уборок</li> <li>• Темп.режим в хол.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓</li> <li>✓</li> <li>✓</li> <li>✓</li> </ul>
6	Технологическая карта на блюдо	есть.
7	Наличие сертификатов на продукты	есть.
8	Запрещенный изделия, продукты	нет.
9	Условия хранения продуктов: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Холодильник</li> <li>• Кладовая</li> <li>• кухня</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓</li> <li>✓</li> <li>✓</li> </ul>
10	Сроки реализации продуктов	соблюд.
11	Использование столового инвентаря	по назначению.

5. Соответствие меню – дня перспективному меню да
6. Причина несоответствия нет
7. Взвешивание контрольных порций соответствует требованиям и нормам.

8. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции (соответствуют нормам, не соответствуют) соответствуют.

9. Условия хранения суточной пробы (соответствуют, не соответствуют требованиям)

В результате проверки установлено: нарушений нет, качество питания, соответствует нормам и требованиям.

Подписи комиссии:

Жайралинов Ж.М. Жеңіс

Кривенко И.С. Теріс

Семішов Т.В. Сәлім

Кимуханов Б.Б. Темір



ИП Кельдибаева М.М.

ИНН 640903459137