

Утверждаю:
 Руководитель
 КГУ «СОШ им.К.Макпалеева»
 Ж.Ш.Байгозинова



АКТ № 6
 ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
 КГУ «СОШ им.К.МАКПАЛЕЕВА»

от февраль 2022 г.

Комиссия в составе Байгозинова Ж.Ш. - директор, Термечина Ю.С. - ЗЮАР, Сенишинов Т.В. - соц. педагог, Ишмухамбетов С.М. - инж. естество, Рахметжанов А.Р. - член джаз коллектива

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню да
2. Качество готовой продукции соответствует
3. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительно
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования соответствует
5. Организация приема пищи учащихся да
6. Соблюдение графика работы столовой да
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов да
8. Состояние помещений пищеблока удовлетворительное
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 в наличии
2. Сроки реализации поступившей продукции соблюдены
3. Доброкачество 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					
	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			✓		
3	Суточная порция			✓		
4	Калькуляционная карта на блюдо			✓		
5	Наличие журналов • Бракеражный			✓		

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

5. Соответствие меню – дня перспективному меню да
6. Причина несоответствия не имеется
7. Взвешивание контрольных порций соответствует требуемым нормам.

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

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

В результате проверки установлено: это нарушение в столовой КЧУ, Сан и ГИ Макпашева нет.

Подписи комиссии:

Баймолдина И.М.
Дермезова И.С.
Семикова Г.В.
Кимусанова Б.Б.

Аманжол Рахимжанов И.Р.
Дж. Курманбеков Б.М.
Кимусанов



Кельдибаев А.Т.