

УТВЕРЖДАЮ»
И.о.иректора КГУ «ОШ № 7»
отдела образования города Темиртау
управления образования
Казахстанской области
Карибаева Г.А.



АКТ
о проверке норм питания в столовой КГУ «ОШ №7»
от 26 декабря 2025 г.

Мы, нижеподписавшиеся, члены комиссии в составе:
И.о.директора КГУ «ОШ №7» Карибаевой Г.А., зам.директора по воспитательной работе
Абельдиновой А.С., учителей начальных классов Симоненко Т.Д., председателя
попечительского совета Бояринцевой Н.С. и мед.работника школы Абишевой Е.В.,
представителями родительской общественности Ломайкиной Г.Н. и Рахметовой Б.Ж.
составили настоящий акт о том, что 26.12.2025 года провели проверку повара школы
Деиежановой Б. на качество приготовления пищи в соответствии с меню, о чём
свидетельствуют записи в бракеражном журнале готовой продукции и журнале
органолептической оценке качества приготовленных блюд.

На момент проверки в столовой в меню были следующие блюда:

1. Для организации питания учащихся начальных классов и 5-11 классов из социально-
уязвимых слоев населения (4 неделя, 5 день)
Винегрет овощной - 60/80/100 гр
Суп с макаронными изделиями и мясом - 200/250/300 гр
Булочка с творогом - 50/50/50 гр
Напиток лимонный - 200/200/200 гр
Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный - 30/50/50 гр

2. При контрольном взвешивании было обнаружено, что суммарный вес порций в пределах нормы.

3. Санитарное состояние кухонного помещения, посуды, инвентаря и обеденного зала удовлетворительное. Посуда без сколов. Столы чистые, внешний вид поваров и обслуживающего персонала соответствует санитарным требованиям, оборудование школьной столовой в исправном состоянии. Во время приёма пищи посадочных мест и посуды имеется в достаточном количестве.

4. Проведена органолептическая оценка качества готовых блюд.

Вывод:

- винегрет овощной имеет приятный вид и характерный вкус овощей, овощи нашинкованы мелко, равномерно перемешано. Оценка – хорошо.
- суп с макаронными изделиями с мясом имеет приятный вкус и однородную текстуру, картофель порезан на кусочки большого размера, хорошо проварены, макароны немного разварены, мясо мягкое. Текстура однородная, не жидкий. Оценка – хорошо;
- булочка с творогом имеет средне - пышную форму и хорошо пропечена, творог не потрескан. Оценка – хорошо.
- хлеб пшеничный имеет ровные четкие края, цвет, запах и вкус соответствуют свежему продукту. Корочка жестковата. Оценка – хорошо.

Члены комиссии:

Члены комиссии:

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

Зам.директора по воспитательной работе

Учитель нач.классов

Социальный педагог

Председатель попечительского совета

Мед.работник школы

Заведующий столовой

Представитель род. общности

Представитель род. общности

 Карибаева Г.А.

 Абельдинова А.С.

 Симоненко Т.Д.

 Проскура А.А.

 Бояринцева Н.С.

 Абишева Е.В.

 Нагашибаева М.

 Рахметова Б.Ж.

 Ломайкина Г.Н.