



АКТ
о проверке норм питания в столовой КГУ «ОШ №7»
от 16 марта 2026 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 16.03.2026 года провели проверку повара школы Демежановой 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 (3 неделя, 1 день)

Салат морковь с сыром	- 60/80/100 гр
Плов из птицы	- 200/250/300 гр
Чай каркаде	- 200/200/200 гр
Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	- 30/50/50 гр

В ходе проверки установлено:

1. Проведено контрольное взвешивание готовых порций.
2. Выявлено несоответствие веса отдельных порций установленным нормам:
вес салата составлял 30 гр, что ниже установленным нормам;
при взвешивании яблок установлено, что их фактический вес меньше установленной нормы, 50-60 гр. вместо 120 гр.
3. В ходе осмотра обеденного зала выявлены санитарные замечания:
- на обеденных столах имелись капли и крошки;
- стаканы для чая начали мыть только в момент присутствия проверяющей комиссии, что свидетельствует о недостаточном контроле за санитарным состоянием посуды.
4. Проведена органолептическая оценка качества готовых блюд. Блюда имеют удовлетворительный внешний вид, вкус и запах соответствуют приготовленным блюдам.

Вывод:

Комиссией выявлены следующие замечания:

- несоответствие веса отдельных порций установленным нормам;
- недостаточное соблюдение санитарного состояния обеденных столов;
- несвоевременное мытьё посуды (стаканов для напитков).
- салат морковь с сыром имеет приятный вид и характерный вкус овощей, овощи натерты мелко, равномерно перемешано. Оценка – хорошо.
- плов из птицы рассыпчатый, мясо мягкое, хорошо проварено. Оценка – хорошо;

- чай каркаде имеет прозрачный насыщенный цвет, приятный кисло-сладкий вкус и характерный аромат. Посторонние запахи и примеси отсутствуют. 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. общественности

Представитель род. общественности

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.