

УТВЕРЖДАЮ»  
И.о.директора КГУ «ОШ № 7»  
отдела образования города Темиртау  
Управления образования  
Карагандинской области  
Карибаева Г.А.



**АКТ**  
**о проверке норм питания в столовой КГУ «ОШ № 7»**  
**от 22 мая 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., зам. дир. по ВР КГУ «ОШ №11» Королева Л.И., заведующая сектором опеки Сыздыкова Ш.А. 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. составили настоящий акт о том, что 22.05.2026 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 (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

В ходе проверки установлено:

Проведено контрольное взвешивание готовых порций. Вес блюд соответствовал установленным нормам.

Проверено соответствие приготовленных блюд утвержденному меню. Меню соблюдено в полном объеме.

В ходе осмотра обеденного зала и пищеблока санитарное состояние удовлетворительное: обеденные столы чистые, посуда вымыта, условия хранения продуктов соблюдаются.

Органолептическая оценка качества готовых блюд:

1. Винегрет овощной. Внешний вид: овощи нарезаны аккуратно, форма нарезки сохранена, салат имеет привлекательный внешний вид. Цвет: соответствует используемым овощам, яркий, равномерный. Консистенция: овощи мягкие, но не разваренные. Вкус и запах: свойственные свежим варёным овощам, без посторонних привкусов и запахов.
2. Суп с макаронными изделиями и мясом. Внешний вид: бульон прозрачный, макаронные изделия немного разварены, мясо равномерно распределено. Цвет: соответствует данному виду супа. Консистенция: суп умеренно густой, продукты

- хорошо проварены. Вкус и запах: приятные, характерные для мясного супа, без посторонних запахов.
3. Булочка с творогом. Внешний вид: форма изделия правильная, поверхность румяная, без подгорелостей. Цвет: золотисто-коричневый. Консистенция: тесто мягкое, пышное, начинка однородная. Вкус и запах: сладковатые, свойственные свежей выпечке и творожной начинке.
  4. Напиток лимонный. Внешний вид: прозрачный, без осадка. Цвет: светло-жёлтый. Вкус и запах: освежающие, с выраженным лимонным ароматом, без посторонних привкусов.
  5. Хлеб ржано-пшеничный / пшеничный. Внешний вид: форма правильная, поверхность чистая, без повреждений. Цвет: соответствует виду хлеба. Консистенция: мякиш мягкий, эластичный, хорошо пропечённый. Вкус и запах: характерные для свежего хлеба, без посторонних запахов и признаков черствости.

### Вывод:

Комиссией выявлены следующие замечания: рекомендовано заменить сколотую посуду (тарелки, стаканы, 3шт), усилить контроль за соблюдением температуры готовых блюд на момент раздачи, а также продолжить работу по поддержанию высокого уровня санитарного состояния пищеблока.

Члены комиссии:

Председатель комиссии:

Карибаева Г.А.

Члены комиссии:

Зам.директора по воспитательной работе  
Зам.дир. по ВР КГУ «ОШ №11»  
Заведующая сектором опеки  
Учитель нач.классов  
Социальный педагог  
Председатель попечительского совета  
Мед.работник школы  
Заведующий столовой  
Представитель род. общественности

Абельдинова А.С.

Королева Л.И.

Сыздыкова Ш.А.

Симоненко Т.Д.

Проскура А.А.

Бояринцева Н.С.

Абишева Е.В.

Нагашибаева М.

Рахметова Б.Ж.