

АКТ
проверки школьной столовой бракеражной комиссией

от 6 октября 2025 года

В соответствии с главой 7 п.122 санитарно-эпидемиологических требований к объектам образования, утвержденных приказом министра здравоохранения Республики Казахстан от 05.08.2021г № КР ДСМ -76 и с целью осуществления мониторинга за качеством поступающих продуктов питания, технологией приготовления блюд, исправностью холодильно- технологического оборудования, соблюдением сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд, а также обеспечения условий для организации питания обучающихся на основании приказа МОН РК №598 от 31.10.2018 года «Об утверждении Правил организации питания обучающихся в организациях среднего образования» комиссия в составе:

Оразаев Медет Алдабергенович- председатель комиссии

Члены комиссии:

Джантелова Дина Валерьевна- заместитель директора по ВР

Абылбаева Асем Зарухановна- заместитель директора по ВР

Котушева Лязат Дулатбековна -соцпедагог

Колебаева Динара Мейрамовна- медсестра

Шакентаева Гульзат Зулхожаевна- методист мини-центра

Орел Ангелина Сергеевна – медсестра мини-центра

В момент проверки отсутствовали:

Ыбрайхан Айгерим Қалқаманқызы- председатель Попечительского совета

Муканова Гульмира Жангельдиевна- член родительского комитета

составили настоящий акт в том, что 19 сентября 2025года была проведена проверка качества питания в столовой для учащихся школы и воспитанников мини-центра.

Время проверки: 10-50час. (4 урок)

В ходе проверки выявлено:

1) Имеется утвержденное перспективное 2-недельное меню для питания учащихся 1-4 классов и учащихся из социально- уязвимых слоев населения, для воспитанников мини-центра.

2)Школьной столовой на 6 октября было предложено меню: каша молочная «Дружба» со сливочным маслом, бутерброд с сыром, чай с молоком и сахаром, яблоко.

Предложенные блюда соответствовали перспективному меню.

На момент проверки в продаже имеется буфетная продукция: самса, беляш духовой, духовые пирожки с капустой и картофелем, сырная лепешка, лепешка с начинкой, ватрушка с творогом и повидлом, песочные рогалики, сочни: с творогом, сгущенкой и яблоком, булочки с начинкой и без, пирог бисквитный; из напитков имеется: чай, кофе, компот, кисель, сокосодержащий негазированный напиток. Вся продукция упакована в индивидуальную упаковку.

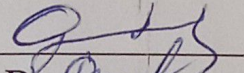
Продукция, запрещенная к реализации в школьной столовой- отсутствует.

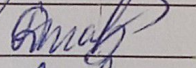
- 3) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии. При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества в норме, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, выход продукции соответствует норме. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- 4) Ежедневно медсестра школы и мини-центра производят отбор проб готовой продукции, которые маркируются и помещаются в холодильник, где хранятся 48 часов. В момент проверки в холодильнике были только отобранные пробы завтрака 06.10.2025г, так как предыдущий рабочий день был 3 октября, прошло более 48 часов.
- 5) Для обеспечения и соблюдения питьевого режима учащихся, в обеденном зале размещен чайник с кипяченной водой. Рядом установлены маркированные подносы для чистых и использованных стаканов.
- 6) Организация питания: Меню на день и график питания размещены на стенде.
- 7) В наличии имеется запас новой посуды для кормления учащихся (кружки, тарелки)
- 8) В столовой созданы условия для мытья рук: вода, мыло. В обеденном зале подготовлены столы, посадочные места.
- 9) Санитарное состояние столовой соответствует нормам. Столовая рассчитана на 80 посадочных мест, снабжена холодной и горячей водой.
- 10) Документы сотрудников пищеблока в норме. Имеются сертификаты качества и соответствия на пищевые продукты, овощи, фрукты, моющие и дез средства.
- 11) Моющие и дезинфицирующие средства в достаточном количестве. Маркировка технического оборудования и уборочного инвентаря соблюдается. Имеется достаточное количество комплектов спецодежды сотрудников пищеблока. Оборудование пищеблока имеется. Маркировка ножей, досок, столов для сырых, вареных продуктов соответствует. В моечной имеется инструкция по мытью посуды. Моечная снабжена горячим водоснабжением. Используются специальные принадлежности для мытья столов.

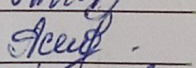
Выводы и рекомендации:

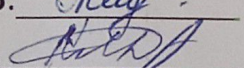
- 1) Разнообразить меню салатами и витаминными блюдами.
- 2) Проверять качество фруктов (яблок) и овощей, следить за условиями их хранения, имеющие повреждения не использовать в питании детей.
- 3) Контролировать сроки действия сертификатов на продукты.
- 4) Произвести инвентаризацию посуды и не использовать кружки с трещинами и сколами.
- 5) Чаще проверять наличие питьевой воды в чайнике и чистых кружек для питья.
- 6) Следить за температурой блюд, не подавать остывшую еду учащимся.
- 7) В момент проверки в продаже отсутствовала питьевая бутилированная вода - рекомендуется завезти к реализации.

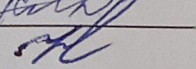
Члены комиссии:

Оразаев М.А. 

Джантелова Д.В. 

Абылбаева А.З. 

Котушева Л.Д. 

Колебаева Д.М. 

Орел А.С. 