

АКТ

проверки школьной столовой комиссией по мониторингу за качеством питания

от 09 января 2026 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 холодильного- 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:

Джантелова Дина Валерьевна- заместитель директора по ВР
Абылбаева Асем Зарухановна- заместитель директора по ВР
Котушева Лязат Дулатбековна -соцпедагог
Колебаева Динара Мейрамовна- медсестра школы
Орел Ангелина Сергеевна – медсестра мини-центра

В момент проверки отсутствовали:

Оразаев Медет Алдабергенович- председатель комиссии
Шакентаева Гульзат Зулхожаевна- методист мини-центра
Муканова Гульмира Жангельдиевна- член родительского комитета
Ыбрайхан Айгерим Қалкаманқызы- председатель Попечительского совета

составили настоящий акт в том, что **09 января 2026 года** была проведена проверка качества питания в столовой для учащихся школы и воспитанников мини-центра.

Время проверки: 09:10 час. (2 урок)

В ходе проверки выявлено:

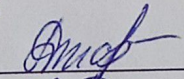
- 1) Имеется утвержденное перспективное 4-недельное меню для питания учащихся классов и учащихся из социально- уязвимых слоев населения, 2-недельное меню питания воспитанников мини-центра.
- 2) Школьной столовой на 09 января было предложено меню: салат из белокочанной капусты и яблок, суп гороховый с мясом, булочка с творогом, напиток лимонный, хлеб ржано- пшеничный. 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 мясной начинкой, булочка с котлетой, ватрушка с творогом и повидлом, песочные рогаики, сочни: с творогом, сгущенкой, булочки с начинкой и без; из напитков имеется: чай, компот, кисель, лимонный напиток, сокосодержащий негазированный напиток. Вся продукция упакована в индивидуальную упаковку.

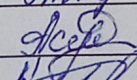
- Продукция, запрещенная к реализации в школьной столовой- отсутствует.
- 3) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии.
- При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества в норме, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, выход продукции соответствует 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 отобраны пробы за 08.01.2026г, а также завтрака 09.01.2026г.
- 5) Для обеспечения и соблюдения питьевого режима учащихся, в обеденном зале размещен чайник с кипяченной водой. Рядом установлен маркированный поднос для чистых 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 достаточно 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 горячей водоснабжением. Используются специальные принадлежности для мытья столов.

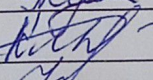
Выводы и рекомендации:

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

Члены комиссии:

Джантелова Д.В. 

Абылбаева А.З. 

Котушева Л.Д. 

Колебаева Д.М. 

Орел А.С. 

С актом ознакомлена: арендатор столовой Голева Т.А. 