



ОСШ № 25
г.Актобе

А К Т

«О санитарном состоянии и качестве приготовления пищи»

Цели и задачи бракеражной проверки:

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
3. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.
4. Санитарно-гигиеническое состояние школьной столовой.
5. Техническое состояние школьной столовой.

Мы, нижеподписавшиеся, члены комиссии по проверке горячего питания в школе директор Баймагамбетова А.А., Лишкевич Д.А., зам.директора по УВР, Айсултан А.А., Тимониченко Н.С., социальные педагоги, Кусаинова И.И., медработник школы, председатель попечительского совета школы Сарлыбаева Г.М., Махатов К.Бекниязова Р.А. член попечительского совета, составили настоящий Акт в том, что при проверке санитарно-гигиенического и технического состояния школьной столовой и качестве приготовления пищи обнаружили:

- санитарно-гигиеническое состояние удовлетворительно
- соответствие меню на момент проверки с утвержденным двух недельным меню: соответствует
- учет продуктов в складских помещениях осуществляется ежедневно
- условия хранения и сроки реализации пищевых продуктов соблюдается
- записи в бракеражном журнале осуществляются ежедневно
- объем готовой продукции по меню соответствует

Контрольное взвешивание готовых

порций соответствует перспективному меню

- дежурство по столовой каждый день участвуют разн. культуры

Выводы и рекомендации:

Проверка показала, что санитарное состояние школьной столовой, качество приготовления пищи и соблюдение всех норм находится на удовлетворительном уровне. Рекомендаций по улучшению не требуется.

Сроки устранения
замечания _____

Члены комиссии по проверке организации горячего питания:

Председатель попечительского совета Сарлыбаева Г.М. Г.Сарлыбаева

Лишкевич Д.А. Д.А. Лишкевич

Кусаинова И.И. И.И. Кусаинова

Махатов К.К. К.К. Махатов

Айсултан а.А. А.А. Айсултан

Бекниязова Р.А. Р.А. Бекниязова

Тимониченко Н.С. Н.С. Тимониченко

С Актом ознакомлена: Б. Наурузбаева Наурузбаева Б., заведующая столовой.



ОСШ № 25
г.Актобе

А К Т

от « 08 » октября 2025

«О санитарном состоянии и качестве приготовления пищи»

Цели и задачи бракеражной проверки:

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
3. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.
4. Санитарно-гигиеническое состояние школьной столовой.
5. Техническое состояние школьной столовой.

Мы, нижеподписавшиеся, члены комиссии по проверке горячего питания в школе директор Баймагамбетова А.А., Лишкевич Д.А, зам.директора по УВР, Айсултан А.А, Тимониченко Н.С., социальные педагоги, Кусаинова И.И., медработник школы, председатель попечительского совета школы Сарлыбаева Г.М, Махатов К.Бекниязова Р.А член попечительского совета, составили настоящий Акт в том, что при проверке санитарно-гигиенического и технического состояния школьной столовой и качестве приготовления пищи обнаружили:

1. Санитарное состояние пищеблока:

- санитарное состояние пищеблока:
- помещения чистые / загрязнённые.
- вентиляция работает / не работает.
- освещенность соответствует / не соответствует нормам.
- стены, полы, оборудование обработаны согласно санитарным нормам / имеются нарушения (указать какие). нарушений нет
- Наличие санитарной одежды у персонала: да / нет.
- Состояние холодильного и кухонного оборудования: исправно / неисправно.

2. Условия хранения продуктов:

- продукты хранятся в соответствии с санитарными нормами: да / нет.
- соблюдается товарное соседство: да / нет.
- температурный режим в холодильниках соответствует норме: да / нет.
- имеются журналы учёта температурного режима и сроков хранения: да / нет.

3. Качество приготовления пищи:

- объем готовой продукции по меню
- контрольное взвешивание готовых порций
- пробы блюд сняты своевременно: да / нет. (двухдневные пробы)
- внешний вид, вкус и запах блюд соответствуют нормативам: да / нет.
- отмечены замечания по качеству пищи (указать, если есть):
- дежурство по столовой да / нет.

Выводы и рекомендации:

Игнорировать накрывать готовую выпечку.

Сроки устранения замечания _____

Члены комиссии по проверке организации горячего питания:

Председатель попечительского совета Сарлыбаева Г.М. _____
Лишкевич Д.А. Д.А. Лишкевич
Кусаинова И.И. _____
Махатов К.К. _____
Айсултан А.А. А.А. Айсултан
Бекниязова Р.А. Р.А. Бекниязова
Тимониченко Н.М. Н.М. Тимониченко

С Актом ознакомлена: Наурузбаева Б. Наурузбаева Б., заведующая столовой.

ОСШ № 25
г.Актобе

А К Т

от «22»

2025



«О санитарном состоянии и качестве приготовления пищи»

Цели и задачи бракеражной проверки:

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
3. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.
4. Санитарно-гигиеническое состояние школьной столовой.
5. Техническое состояние школьной столовой.

Мы, нижеподписавшиеся, члены комиссии по проверке горячего питания в школе директор Баймагамбетова А.А., Лишкевич Д.А, зам.директора по УВР, Айсултан А.А, Тимониченко Н.С., социальные педагоги, Кусаинова И.И., медработник школы, председатель попечительского совета школы Сарлыбаева Г.М, Махатов К.Бекниязова Р.А член попечительского совета, составили настоящий Акт в том, что при проверке санитарно-гигиенического и технического состояния школьной столовой и качестве приготовления пищи обнаружили:

1. Санитарное состояние пищеблока:

- санитарное состояние пищеблока:
- помещения чистые / загрязнённые.
- вентиляция работает / не работает.
- освещенность соответствует / не соответствует нормам.
- стены, полы, оборудование обработаны согласно санитарным нормам / имеются нарушения (указать какие). соответствует
- Наличие санитарной одежды у персонала: да / нет.
- Состояние холодильного и кухонного оборудования: исправно / неисправно.

2. Условия хранения продуктов:

- продукты хранятся в соответствии с санитарными нормами: да / нет.
- соблюдается товарное соседство: да / нет.
- температурный режим в холодильниках соответствует норме: да / нет.
- имеются журналы учёта температурного режима и сроков хранения: да / нет.

3. Качество приготовления пищи:

- объем готовой продукции по меню
- контрольное взвешивание готовых порций соответствует перспективному меню
- пробы блюд сняты своевременно: да / нет.
- внешний вид, вкус и запах блюд соответствуют нормативам: да / нет.
- отмечены замечания по качеству пищи (указать, если есть): замечаний нет
- дежурство по столовой да / нет. учителя физической культуры

Выводы и рекомендации:

Санитарно-гигиеническое состояние столовой в норме. Все требования выполняются. Имеются сертификаты на продукцию.

Сроки устранения замечания

Члены комиссии по проверке организации горячего питания:

Председатель попечительского совета Сарлыбаева Г.М.

Лишкевич Д.А. Длиф

Кусаинова И.И. _____

Махатов К.К. —

Айсултан А.А. _____

Бекниязова Р.А. _____

Тимониченко Н.М. Тимон

С Актом ознакомлена: _____ Наурузбаева Б., заведующая столовой.

Акт
проверки столовой
на начало II четверти 2025-2026 уч.года

3 ноября 2025 года директором школы Баймагамбетовой А.А.совместно с социальным педагогом Тимониченко Н.М., Айсултан А.А. проведена проверка готовности школьной столовой ко второй четверти, условия обеспечения бесплатного питания льготной категории учащихся.

В ходе проверки установлено:

1. Санитарное состояние столовой:

- Помещения чистые, влажная уборка проводится регулярно.
- Мебель в удовлетворительном состоянии, санитарные нормы соблюдаются.
- Проветривание осуществляется по графику, вентиляция исправна.

2. Состояние оборудования и инвентаря:

- Тепловое и холодильное оборудование в рабочем состоянии.
- Посуды достаточно, она чистая, хранится в соответствии с требованиями СанПиН.
- Ведутся журналы учёта температурного режима и санитарной обработки инвентаря.

3. Организация питания:

- Меню составлено с учётом возрастных норм, утверждено директором школы.
- Питание выдается согласно установленному графику.
- Ведутся журналы бракеража готовой продукции и поступающего сырья.

4. Бесплатное питание учащихся:

- Списки обучающихся, получающих бесплатное питание, утверждены и соответствуют приказу по школе.
- Фактическое количество получающих питание соответствует заявленному.

5. Соблюдение санитарных норм персоналом:

- У сотрудников имеются действующие санитарные книжки.
- Рабочая одежда чистая, используется по назначению.

Выявленные замечания:

Отмечено, что поставка яиц осуществляется один раз в месяц в большом объёме, что не соответствует требованиям к срокам хранения скоропортящихся продуктов. Рекомендовано наладить поставку яиц меньшими партиями не реже одного раза в неделю.

Необходимо усилить контроль за проведением постоянной уборки помещения столовой, особенно в обеденное и послеобеденное время, для поддержания надлежащего санитарного состояния и предотвращения загрязнений.

Директор ОСШ №25
Социальный педагог

Баймагамбетова А.А.
Тимониченко Н.М.
Айсултан А.А.

о.з.и.о.м.и.е. Наурузбаев Т. И. и [подпись]

ОСШ № 25
г.Актобе

А К Т

от «11» ноября 2025



«О санитарном состоянии и качестве приготовления пищи»

Цели и задачи бракеражной проверки:

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
3. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.
4. Санитарно-гигиеническое состояние школьной столовой.
5. Техническое состояние школьной столовой.

Мы, нижеподписавшиеся, члены комиссии по проверке горячего питания в школе директор Баймагамбетова А.А., Лишкевич Д.А., зам.директора по УВР, Айсултан А.А., Тимониченко Н.С., социальные педагоги, Кусаинова И.И., медработник школы, председатель попечительского совета школы Сарлыбаева Г.М., Махатов К.Бекниязова Р.А. член попечительского совета, составили настоящий Акт в том, что при проверке санитарно-гигиенического и технического состояния школьной столовой и качестве приготовления пищи обнаружили:

1. Санитарное состояние пищеблока:

- санитарное состояние пищеблока:
- помещения чистые / загрязнённые.
- вентиляция работает / не работает.
- освещенность соответствует / не соответствует нормам.
- стены, полы, оборудование обработаны согласно санитарным нормам / имеются нарушения (указать какие). нарушений не выявлено
- Наличие санитарной одежды у персонала: да / нет.
- Состояние холодильного и кухонного оборудования: исправно / неисправно.

2. Условия хранения продуктов:

- продукты хранятся в соответствии с санитарными нормами: да / нет.
- соблюдается товарное соседство: да / нет.
- температурный режим в холодильниках соответствует норме: да / нет.
- имеются журналы учёта температурного режима и сроков хранения: да / нет.

3. Качество приготовления пищи:

- объем готовой продукции по меню
- контрольное взвешивание готовых порций рану из курицы (150-200гр); фрукты (яблоко) 150гр.
- пробы блюд сняты своевременно: да / нет.
- внешний вид, вкус и запах блюд соответствуют нормативам: да / нет.
- отмечены замечания по качеству пищи (указать, если есть): _____
- дежурство по столовой да / нет.

Выводы и рекомендации:

По результатам проверки санитарного состояния и качества приготовления пищи замечания не выявлены.
Продолжать поддерживать чистоту помещений и кухонного оборудования
Сроки устранения замечания на постоянной основе.

Члены комиссии по проверке организации горячего питания:

Председатель попечительского совета Сарлыбаева Г.М.

Лишкевич Д.А. [подпись]
Кусаинова И.И. [подпись]
Махатов К.К. [подпись]
Айсултан А.А. [подпись]
Бекниязова Р.А. [подпись]
Тимониченко Н.М. [подпись]

С Актом ознакомлена:

[подпись]

Наурузбаева Б., заведующая столовой.



ОСШ № 25
г.Актобе

А К Т

от «10» декабря 2025

«О санитарном состоянии и качестве приготовления пищи»

Цели и задачи бракеражной проверки:

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
3. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.
4. Санитарно-гигиеническое состояние школьной столовой.
5. Техническое состояние школьной столовой.

Мы, нижеподписавшиеся, члены комиссии по проверке горячего питания в школе директор Баймагамбетова А.А., Лишкевич Д.А, зам.директора по УВР, Айсултан А.А, Тимониченко Н.С., социальные педагоги, Кусаинова И.И., медработник школы, председатель попечительского совета школы Сарлыбаева Г.М, Махатов К.Бекниязова Р.А член попечительского совета, составили настоящий Акт в том, что при проверке санитарно-гигиенического и технического состояния школьной столовой и качестве приготовления пищи обнаружили:

1. Санитарное состояние пищеблока:

- санитарное состояние пищеблока:
- помещения чистые / загрязнённые.
- вентиляция работает / не работает.
- освещенность соответствует / не соответствует нормам.
- стены, полы, оборудование обработаны согласно санитарным нормам / имеются нарушения (указать какие). нарушений нет
- Наличие санитарной одежды у персонала: да / нет.
- Состояние холодильного и кухонного оборудования: исправно / неисправно.

2. Условия хранения продуктов:

- продукты хранятся в соответствии с санитарными нормами: да / нет.
- соблюдается товарное соседство: да / нет.
- температурный режим в холодильниках соответствует норме: да / нет.
- имеются журналы учёта температурного режима и сроков хранения: да / нет.

3. Качество приготовления пищи:

- объем готовой продукции по меню
- контрольное взвешивание готовых порций
- пробы блюд сняты своевременно: да / нет.
- внешний вид, вкус и запах блюд соответствуют нормативам: да / нет.
- отмечены замечания по качеству пищи (указать, если есть):
- дежурство по столовой да / нет.

Выводы и рекомендации:

Нарушений не выявлено, рекомендации по улучшению не требуются. Питание организовано на должном уровне.

Сроки устранения замечания

Члены комиссии по проверке организации горячего питания:

Председатель попечительского совета Сарлыбаева Г.М. _____
Лишкевич Д.А. Д.А. Лишкевич
Кусаинова И.И. И.И. Кусаинова
Махатов К.К. _____
Айсултан А.А. А.А. Айсултан
Бекниязова Р.А. _____
Тимониченко Н.М. _____

С Актом ознакомлена:

Н.С. Тимониченко

Наурузбаева Б., заведующая столовой.