

**АКТ**  
**проверки мониторинговой комиссии**  
**школьной столовой КГУ ОШ №16**

от 10 10 2023г

Состав комиссии:

1. Оралова Ж.О. – заместитель директора по ВР
2. Бакелова Г.Т. – социальный педагог
3. Тугай О.Н. – член родительского комитета
4. Хамитова Б.К. – член родительского комитета
5. Жунусова А.Т. – член родительского комитета
6. Куйкабаева М.И. – член родительского комитета
7. Сваричевская О.Ю. – член попечительского совета

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню +
2. Качество готовой продукции +
3. Санитарное состояние пищеблока + удовлетворительно
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения использования + выполняются
5. Организация приема пищи учащимися +
6. Соблюдение графика работы столовой + соблюдается
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов + соблюдается
8. Состояние подсобных помещений пищеблока +
9. Наличие, использование, условия хранения моющих средств +
10. Внешний вид сотрудников столовой + соответствует сан. нормам
11. Хранение одежды и личных вещей сотрудников столовой +
12. Документы предприятия, удостоверяющие качество продукции на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения + имеются
13. Сроки реализации поступившей продукции +
14. Качество поступившей продукции соответствует нормам +
15. Наличие меню (есть, нет) +
16. Наличие журналов :
  - бракеражный +
  - журнал здоровья +
  - график генеральных уборок +
  - температурного режима в холодильнике +
  - технологические карты на блюдо +
  - наличие сертификатов на продукцию +
  - список запрещенных изделий и продуктов +
  - журнал сроков реализации продуктов +
17. Условия хранения продуктов +
  - холодильник +
  - кладовая +
  - кухня +
18. Использование столового инвентаря +
19. Соответствие меню-дня, перспективному меню соответствует
20. Причина несоответствия -
21. Органолептические и визуальные свойства приготовления продукции (соответствует нормам, не соответствует требованиям) соответствует

Выводы и рекомендации В результате проверки  
электроплит, миксера, перфоратора и  
миксера не выявлено. Техническое  
и холодильное оборудование работает  
исправно. Испытание и целостность  
электроприборов соответствует  
норме. Меню утверждено и вывешено.  
Высоты напольного блока соответствуют  
предъявленным требованиям. Точность  
сосудов соответствует. Перфоратор  
по Сан Мет.

Директор школы Изтулеуова С.Д.



С актом ознакомлены  
АКТ составлен:

- 1. Оралова Ж.О. [Signature]
- 2. Бакелова Г.Т. [Signature]
- 3. Тугай О.Н. [Signature]
- 4. Хамитова Б.К. [Signature]
- 5. Жунусова А.Т. [Signature]
- 6. Куйкабаева М.И. [Signature]
- 7. Сваричевская О.Ю. [Signature]

С актом ознакомлен (а) [Signature] Зав. производством Калимуллыбетовы.

**АКТ**  
**проверки мониторинговой комиссии**  
**школьной столовой КГУ ОШ №16**


от 24 10 2023г

Состав комиссии:

1. Оралова Ж.О. – заместитель директора по ВР
2. Бакелова Г.Т. – социальный педагог
3. Тугай О.Н. – член родительского комитета
4. Хамитова Б.К. - член родительского комитета
5. Жунусова А.Т. – член родительского комитета
6. Куйкабаева М.И. – член родительского комитета
7. Сваричевская О.Ю. - член попечительского совета



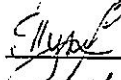
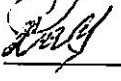
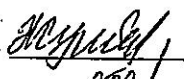

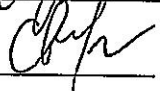
Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

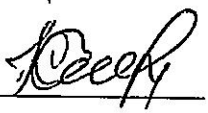
1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню +
2. Качество готовой продукции +
3. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения использования выполняются
5. Организация приема пищи учащимися организовано
6. Соблюдение графика работы столовой соблюдаются
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов соблюдаются
8. Состояние подсобных помещений пищеблока удовлетворительное
9. Наличие, использование, условия хранения моющих средств +
10. Внешний вид сотрудников столовой соблюдается в соответствии
11. Хранение одежды и личных вещей сотрудников столовой +
12. Документы предприятия, удостоверяющие качество продукции на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения + и делаются
13. Сроки реализации поступившей продукции +
14. Качество поступившей продукции соответствует нормам +
15. Наличие меню (есть, нет) есть, утверждено
16. Наличие журналов :
  - бракеражный +
  - журнал здоровья +
  - график генеральных уборок +
  - температурного режима в холодильнике +
  - технологические карты на блюдо +
  - наличие сертификатов на продукцию +
  - список запрещенных изделий и продуктов +
  - журнал сроков реализации продуктов +
17. Условия хранения продуктов +
  - холодильник +
  - кладовая +
  - кухня +
18. Использование столового инвентаря +
19. Соответствие меню-дня, перспективному меню соответствует
20. Причина несоответствия —
21. Органолептические и визуальные свойства приготовления продукции (соответствует нормам, не соответствует требованиям) +

Выводы и рекомендации Проверка проводилась согласно  
установленного плана мощностной  
грунтот. Стало выявлено перед  
приходам земли. Соблюдается технология  
приготовления и хранения готовой  
массы. Проведение проверки качества  
своей продукции. Также сертифицирована  
Соблюдается правила хранения  
своей продукции. Также все с ней  
Купилим  Издательство с соответствием  
сам 17 и 4.

Директор школы Изгулеова С.Д.

С актом ознакомлены  
АКТ составлен:

- 1. Оралова Ж.О. 
- 2. Бакелова Г.Т. 
- 3. Тугай О.Н. 
- 4. Хамитова Б.К. 
- 5. Жунусова А.Т. 
- 6. Куйкабаева М.И. 
- 7. Сваричевская О.Ю. 

С актом ознакомлен (а)  Зав. производством 