АКТ

проверки организации и качества питания обучающихся КГУ «Школа – лицей имени Шокана Уалиханова»

Дата составления акта: «10» сентября 2026 года

Комиссия по контролю за качеством питания в составе:

Председатель комиссии: Мухутдинова Л. П.

Члены комиссии:

1. Кучина Н. С. - заместитель директора по учебной работе;
2. Бей М. В. - медсестра;
3. Кондрашова Е. В. - председатель ПК;
4. Грибанова М. А. - член родительского комитета;
5. Куликова Н. Ю. - член родительского комитета;
6. Ипатова М. С. - член родительского комитета;
7. Матусевич Е. С. - член родительского комитета;
8. Кушманцева И. А. - член родительского комитета, обладатель подвески «Күміс алқа»

провела проверку организации питания в столовой КГУ «Школа – лицей имени Шокана Уалиханова» за сентябрь 2026 года.

В ходе проверки комиссией проверено:

№	Проверяемый показатель	Результат проверки	Примечание
1	Наличие утверждённого перспективного меню	Соответствует / не соответствует	
2	Соответствие фактического меню утверждённому меню	Соответствует / не соответствует	
3	Качество и ассортимент готовых блюд	Удовлетворительно / неудовлетворительно	
4	Организация питания обучающихся	Удовлетворительно / неудовлетворительно	
5	Соблюдение графика приёма пищи	Соблюдается / не соблюдается	
6	Соблюдение выхода готовых блюд	Соблюдается / не соблюдается	
7	Органолептическая оценка блюд (вкус, запах, внешний вид, консистенция)	Удовлетворительно / неудовлетворительно	
8	Температура готовых блюд при выдаче	Соответствует / не соответствует	
9	Наличие суточных проб готовых блюд	Имеются / отсутствуют	
10	Условия хранения суточных проб	Соответствуют / не соответствуют	
11	Ведение журнала бракеража готовой продукции	Ведётся / не ведётся	
12	Ведение журнала бракеража сырой продукции	Ведётся / не ведётся	
13	Соблюдение сроков и условий хранения продуктов	Соблюдается / не соблюдается	
14	Наличие маркировки продуктов и соблюдение товарного соседства	Соответствует / не соответствует	
15	Санитарное состояние производственных помещений	Удовлетворительно / неудовлетворительно	
16	Санитарное состояние обеденного зала	Удовлетворительно / неудовлетворительно	

17	Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока	Соблюдается / не соблюдается
18	Наличие специальной одежды у работников пищеблока	Имеется / отсутствует
19	Состояние кухонного и столового инвентаря	Удовлетворительно / неудовлетворительно
20	Наличие и состояние уборочного инвентаря	Соответствует / не соответствует
21	Соблюдение графика влажных и генеральных уборок	Соблюдается / не соблюдается
22	Наличие необходимых моющих и дезинфицирующих средств	Имеются / отсутствуют
23	Соблюдение питьевого режима	Соблюдается / не соблюдается
24	Соблюдение норм питания обучающихся	Соответствует / не соответствует

Результаты проверки

В ходе проверки установлено, что нарушений в организации питания обучающихся не выявлено.

Питание осуществляется согласно утвержденному меню и графику. Готовые блюда перед выдачей проходят контроль качества. Качество готовых блюд оценивается как удовлетворительное. Органолептические показатели блюд оцениваются ответственным лицом. Необходимая документация по организации питания ведётся.

Санитарное состояние помещений пищеблока и обеденного зала на момент проверки оценивается как удовлетворительное.

Работники пищеблока соблюдают правила личной гигиены, используют специальную санитарную одежду. Уборка помещений проводится согласно утверждённому графику.

Заключение комиссии

По результатам проверки комиссия считает, что организация питания и качество питания обучающихся за сентябрь 2026 года находятся на удовлетворительном уровне.

Председатель комиссии:

Мухутдинова Л. П. / _____ /

Члены комиссии:

Кучина Н. С. / _____ /
Бей М. В. / _____ /
Кондрашова Е. В. / _____ /
Грибанова М. А. / _____ /
Куликова Н. Ю. / _____ /
Ипатова М. С. / _____ /
Матусевич Е. С. / _____ /
Кушманцева И. А. / _____ /

С актом ознакомлен:

_____ / _____ /
«10» 09 2026 г.