

Акт проверки столовой

г. Астана КГУ Комплекс 46

от «11» сентября 2025 года

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:

Председатель комиссии: Каскабаева Р.К.

Члены комиссии: Жанайдарова А.К.

Шаймерденова Ж.О.

Шмралина Л.Г.

Миронова Е.С.

провели проверку полноты вложения продуктов при приготовлении блюд в школьной столовой.

Цель проверки:

Контроль за соблюдением технологических карт и норм вложения продуктов при приготовлении блюд, установленных в меню и сборнике рецептур.

2. Объект проверки

Проверке подвергнуты следующие блюда:

1. каша рисовая молочная

2. котлеты из сухофруктов

3. бургер с мясом

3. Нормативная документация

При проверке использованы: Технологические карты утвержденного меню;

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий;

Нормы закладки сырья, утвержденные администрацией и согласованные с городским меню утвержденные институтом питания города Астана.

4. Результаты проверки

Проверка проводилась путём сопоставления фактического веса и состава используемых продуктов с нормами, указанными в технологических картах.

Таблица результатов:

№	Наименование блюда	Норма вложения по тех. карте	Фактическое вложение	Отклонение	Примечание
	<u>рисов. каша</u>	<u>130 гр.</u>	<u>165 гр.</u>	<u>+ 35 гр.</u>	<u>введена порция с котлетой со сметаной, вес соответствует</u>

По результатам анализа:

100 % блюд соответствуют установленным нормам;

___ % имеют незначительные отклонения (до 5%);

выявлены случаи недовложения / перевложения продуктов в следующих позициях:

не выявлено

Причины отклонений (по объяснению повара или заведующего производством):

не выявлено

5. Санитарно-гигиенические и организационные аспекты

Весовое оборудование (весы) исправно, поверка проведена " " _____ 2025 г.; —

Учёт расхода сырья ведётся регулярно в журналах учёта и в ведомостях; ✓

Приготовление блюд ведётся в соответствии с технологическим процессом; ✓

Хранение и подготовка продуктов соответствуют санитарным нормам. ✓

6. Выводы комиссии

В целом полнота вложения продуктов при приготовлении блюд:

☒ соответствует установленным нормам

☐ имеет незначительные отклонения, не влияющие на качество блюд

☐ требует принятия мер по устранению нарушений

7. Рекомендации

1. Усилить контроль за соблюдением норм закладки продуктов.

2. Проверять работу весового оборудования ежедневно перед началом смены.

3. Проводить периодические внутренние проверки не реже 1 раза в месяц.

4. Организовать дополнительный инструктаж для поваров по соблюдению технологических карт.

Необходимо провести поверку весов.

Подписи комиссии

Председатель комиссии Жамал Каскабасов /Ф.И.О./

Члены комиссии Миронова Е. С. /Ф.И.О./

Представитель администрации Миронова М. /Ф.И.О./

Дата следующей проверки: "26" сентября 2025 г.

Миронова Е. С.
Миронова М.

Жамал Каскабасов