

## Акт

проверки организации питания школьников комиссией по мониторингу питания  
КГУ «Специальная школа-интернат №4» Управления образования  
Павлодарской области, акимата Павлодарской области

03 февраля 2026года

### Нормы школьного питания. Выход блюд (взвешивание). Контроль суточных доз.

Нормы питания учащихся установлены постановлением Правительства Республики Казахстан от 12 марта 2012 года №320 « Об утверждении размеров, источников, видов и Правил предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь. Приложение к приказу Министра здравоохранения Республики Казахстан от 04 марта 2025 года №16. Утвержденный приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 21 декабря 2020 года № КР ДСМ-302/2020 «Стандарты питания в организациях здравоохранения и образования»

В школе составляется перспективное сезонное четырехнедельное меню. Ежедневное меню-меню на каждый день согласно перспективному четырехнедельное меню размещается каждый день на отведенном стенде.

Диетсестрой ведется ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за 10 дней и за месяц. В накопительную ведомость вписывают наименование продуктов и их количество, которое было израсходовано на питание одного ребенка в течении 10 дней. Затем рассчитывают среднее за 1 день, и полученные данные сопоставляют с официальными нормами питания. В первую очередь анализируют использование в рационе мяса, молока, творога, растительного масла. Данные полученные при анализе, позволяют внести соответствующие коррективы в питание детей в следующую десятидневку.

Ежедневно в рацион питания включают мясо, молоко, сливочное масло, и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный, овощи и сахар. Рыбу, яйца, сыр, творог, мясо птицы включают в рацион несколько раз за 10 дней

Ежедневно на пищеблоке повар оставляет суточные пробы готовой продукции в соответствии с фактическим меню. Пробы отбирают в чистую стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбирают в отдельную посуду). Суточные пробы хранятся в специальном холодильном оборудовании при температуре от +4 до +6 градусов, не менее 48 часов с указанием даты и времени отбора.

Комиссией было произведено снятие пробы с обеда.

**1.Блюдо: Щи со сметаной на костно говяжьим бульоне-** с 6 до 10 лет 200 г., с 11 до 14лет 250 г., с 15 до 18 лет 300г.

Внешний вид - на поверхности блески жира и рубленая зелень. Вкус умеренно соленый, форма картофеля и капусты сохранена. Цвет- бульон бесцветный, блески жира желтые. Консистенция - овощи мягкие, капуста упругая но не разваренные. Запах свойственный продуктам входящим в блюдо.

**2.Блюдо: Азу по татарски** с 6 до 10 лет- 200 г, с 11 до 14лет- 220г, с 15 до 18 лет-250г.

Вкус умеренно соленый соответствует тушеному блюду из говядины, картофеля и соленого огурца. Без постороннего запаха. Картофель, мясо, соленый огурец сохраняют форму.

**3.Салат свекла с сыром** с 6 до 10 лет- 60 г, с 11 до 14 лет- 80 г, с 15 до 18 лет- 100г.

Внешний вид- свекла, натертая соломкой на терке. Цвет – темно-малиновый Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом и посыпан тертым сыром. Вкус свойственный свекле и сыру, в меру соленый.

**3 Блюдо: Компот с изюмом + вит С.** с 6 до 10 лет -200 г, с 11 до 14 лет -200 , с 15 до 18 лет -200г.

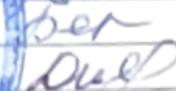
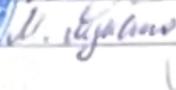
Внешний вид – напиток однородный, прозрачный, Цвет светло коричневый. Вкус приятно сладкий .

Хлеб ржаной с 6 до 10 лет- 100 г, с 11 до 14 лет -100 г, с 15 до 18 лет- 100г.

Хлеб пшеничный с 6 до 10 лет -50 г, с 11 до 14 лет- 50 , с 15 до 18 лет -50г

**Вывод:** На момент проверки комиссией установлено, что ежедневное меню полностью соответствует перспективному меню. При снятии пробы установлено: обед приготовлен вовремя, вкусно. Нормы выдачи блюд соответствуют возрастным категориям. Готовые первые и вторые блюда находятся на плите не более 2-часов с момента изготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи горячих блюд не осуществляется. Розлив напитков осуществляется непосредственно в бокалы.



 Насонов М.М.  
 Адамова А.С.  
 Максьюта Н.Ф.  
 Белоус Е.Ю.  
 Дюсенова А.М.  
 Муканова М.Ю.