

АКТ
Проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию учащихся КГУ
«Общеобразовательная школа имени Сакена Сейфуллина п.Бурабай отдела
образования по Бурабайскому району управления образования Акмолинской
области»
От 21.11.2025 г

Задачи деятельности бракеражной комиссии:

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.
5. Контроль и наличие проверки на бой посуды

Настоящий акт составлен в присутствии:

Шлейнингер Э.В. - председатель бракеражной комиссии
Жаманбалиновой М.С. социального педагога школы- члена
бракеражной комиссии.

Нургожина Г.К.-родительский комитет, члена бракеражной
комиссии.

Макаровой О.В.-зам. Директора по АХР- члена бракеражной
комиссии.

Алпыспаевой К.М. – психолог школы- члена бракеражной комиссии.

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 21 ноября 2025 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

Выход блюд следующего ассортимента:

21.11.2025-пятница

№	Наименование	Выход 1-4 классы	Выход 5-9 класс	Выход 10-11 класс
1	Сырне из говядины	200	220	250
2	Какао с молоком	200	200	200
3	Яблоко / фрукт по сезону	120	120	120
4	Хлеб ржано- пшеничный\пшеничный	30	50	50

Отмечено, что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно-установленных весах. По весу сделаны замечания по тарелкам. Сама посуда разного веса, тяжело определить настоящий вес.

При готовке блюд персонал пользуется фартуками, шапочками.

Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал Здоровье, журнал витаминизации, журнал генеральных уборок все без замечаний.

Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Необходимо в помещении соблюдать нормы санитарной гигиены.

Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.

Замечаний нет, предыдущие замечания устранены.

Также были проверены санитарные книжки и допуск к работе у всех работников пищеблока.

Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.

Выводы и предложения:

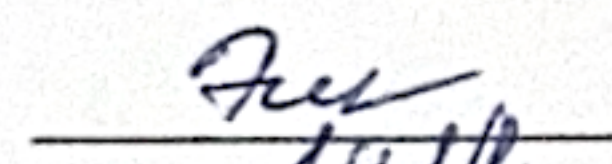
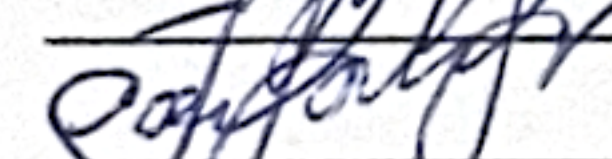
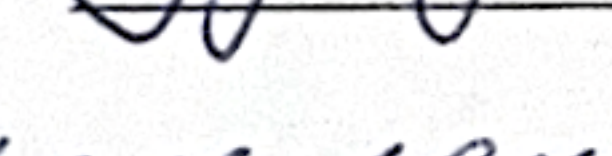
Рацион питания школьников соответствует нормам питания по возрастной категории, витаминизирован.

Меню и выход блюд соответствует норме. Без замечаний.

Допуск к работе у всех сотрудников имеется.

Сертификаты на все продукции имеются

Члены комиссии:

	Шлейнингер Э.В. –
	Жаманбалинова М.С.
	Нургожина Г.К.
	Алпыспаева К.М.
	Макарова О.В.

С *Атты* *оунакармаса* *Ишимова Э.А.* 