

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 23.12.2025 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
Макушева Ж.М. - и.о. зам. директора по ВР- члена бракеражной комиссии.

Бекитаева К.К.-родительский комитет, члена бракеражной комиссии.

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

Базаева Н.Т- председатель попечительского совета - члена бракеражной комиссии.

Едресова К.О. - родительский комитет, члена бракеражной комиссии.

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 12 декабря 2025 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

Выход блюд следующего ассортимента:

23.12.2025 -вторник

Наименование	Выход 1-4 классы	Выход 5-9 класс	Выход 10-11 класс
Митболы	70	90	100
Соус сметанный	20	20	20
Гречка рассыпчатая с овощами	130	150	180
Хлеб ржано-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, журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов все без замечаний.

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

Замечания по дезинфицирующему раствору: необходимо привести в соответствие с датой.

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

Замечания: используются запрещенные продукты, а именно спреды и молокосодержащие продукты. Перспективное меню не соответствует ежедневному. Необходимо привести в соответствие.

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: Устранить вышеупомянутые замечания

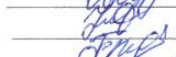
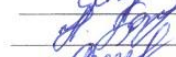
Рацион питания школьников соответствует нормам питания по возрастной категории, витаминизирован.

Меню и выход блюд соответствует норме. Не соответствует

Допуск к работе у всех сотрудников имеется.

Сертификаты на все продукции имеются

Члены комиссии:

	Шлейнингер Э.В.
	Макушева Ж.М.
	Алпыспаева К.М.
	Бекитаева К.К.
	Базаева Н.Т.
	Едресова К.О.