

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 05.12.2025 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.

Жаманбалиновой М.С. социального педагога школы- члена бракеражной комиссии.

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

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

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

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

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 5 декабря 2025 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи иобслуживание в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

Выход блюд следующего ассортимента:

05.12.2025-пятница

№	Наименование	Выход 1-4 классы	Выход 5-9 класс	Выход 10-11 класс
1	Салат витаминный(яблоко)	60	80	100
2	Говядина отварная с туздык	70	90	100
3	Сочни\ макаронные изделия	130	150	180
4	Напиток лимонный	200	200	200
5	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, 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.

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.

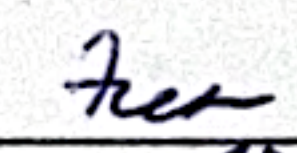
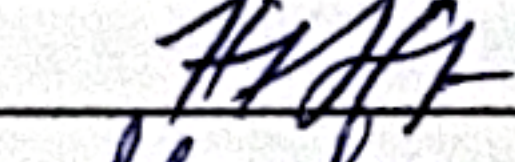
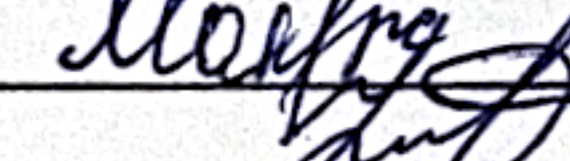
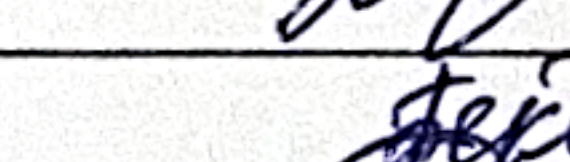
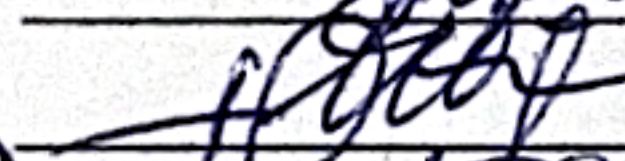
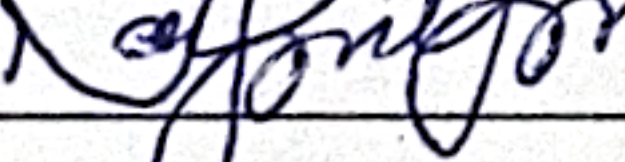
Меню и выход блюд соответствует норме. Без замечаний.

Замечания по буфету: выпечка закончилась в 11:00, необходимо больше печь.

Допуск к работе у всех сотрудников имеется.

Сертификаты на все продукции имеются

Члены комиссии:

	Шлейнингер Э.В.
	Жаманбалинова М.С.
	Макушева Ж.М.
	Алпыспаева К.М.
	Бекитаева К.К.
	Нургожина Г.К.
	Макаровой О.В.