

**АКТ**  
**проверки школьной столовой бракеражной комиссией**  
**КГУ ТШЛ**

от 17 сентября 2025 года

Мы, нижеподписавшиеся в составе комиссии: заместители директора по УВР, заместители директора по ВР, социальный педагог, медицинский работник, член попечительского совета и заведующая производством проверили работу школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Санитарное состояние пищеблока, обеденного зала и складов соответствует санитарным нормам.
2. Оборудование и посуда соответствуют нормам, сколов не обнаружено. Правильное хранение столовых приборов соблюдено (ручками вверх).
3. Разведение дез.растворов соответствует нормам. Необходимые моющие средства, средства для обработки поверхностей имеются. На средствах имеются действующие сроки годности. Есть запас средств. Журнал проведения генеральной уборки отсутствует.
4. Спецодежда соответствует нормам. Имеются запасные комплекты спецодежды. Защитные маски, перчатки у работников имеются.
5. Температурный режим хранения продуктов выполняется. Морозильные камеры и холодильники находятся в рабочем состоянии, овощи хранятся в ларях. В холодильниках имеются термометры. В холодильнике с мясом вместе хранятся молочные продукты (Творог, мясо, лук). А также нет сроков годности.
6. На продукты питания имеются сертификаты.
7. Питьевой режим осуществляется без перебоев.
8. Суточные пробы имеются только на 17.09.2025г. на 16.09.2025г. отсутствуют. Температурный режим холодильника соблюдается.
9. Бракеражный журнал заполняется.
10. Питание в школе организовано в соответствии с меню, согласованным с директором ТШЛ. Питание учащихся из Фонда Всеобуч организовано в соответствии с меню, утвержденным КГУ «Отдел образования по городу Кокшетау управления образования Акмолинской области», утверждено директором.
11. График питания школьников соблюдается. Прайс на буфетную продукцию имеется.
12. Товаров не связанных с питанием нет. Запрещенных продуктов в продаже нет.
13. Членами бракеражной комиссии была проведена оценка качества приготовленных блюд, подлежащих реализации. По органолептическим показателям (внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюда). Бракераж блюд проводится до начала отпуска приготовленной партии. Готовая продукция, которая отпускается детям, не соответствует норме. Вес не соответствовал.

14. У работников пищеблока отсутствует санкнижка:

1. Заведующая склада - Хампиева Хяди Санбековна,
2. Кухонный рабочий - Музаева Гакку Талгатовна (допуск к работе)

На день проверки 17.09.2025 г. согласно меню блюд по организации питания школьников (3 день 3 недели) было приготовлено следующее:

Наименование блюда	7-11 лет	11-15 лет
	Выход	
Салат из свеклы	60	80
Гуляш из птицы	70	90
Соус молочно-томатный	20	20
Рис отварной	130	150
Напиток лимонно яблочный	200	200
Хлеб ржаной/пшеничный	30	50

### **В результате проверки установлено:**

При проведении мониторинговой комиссии по качеству питания и общую санитарного состояния, было выявлено незначительное нарушение.

Разведение дез.растворов соответствует нормам. Необходимые моющие средства, средства для обработки поверхностей имеются. На средствах имеются действующие сроки годности. Спецодежда соответствует нормам. Имеются запасные комплекты спецодежды. Защитные маски, перчатки у работников имеются.

На продукты питания имеются сертификаты. На упаковках имеются сроки годности.

Бракеражный журнал для скоропортящихся продуктов своевременно заполняются, так же имеется гнойничковый журнал для сотудников пищеблока.

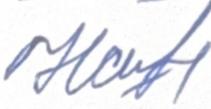
График питания школьников соблюдается. Прайс на буфетную продукцию имеется.

Запрещенных продуктов в продаже нет.

Членами бракеражной комиссии была проведена оценка качества приготовленных блюд, подлежащих реализации. По органолептическим показателям (внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюда) соответствует. Готовая продукция, которая отпускается детям, соответствует нормам, но не соответствует весу. Санитарное состояние пищеблока, обеденного зала и складов соответствует санитарным нормам.

Оборудование и посуда соответствуют нормам, сколов не обнаружено. Правильное хранение столовых приборов не соблюдено (грязно). Предназначенные полки для чистой посуды грязные.

Разведение дез.растворов соответствует нормам. Необходимые моющие средства, средства для обработки поверхностей имеются. На средствах имеются действующие сроки годности. Есть запас средств. Журнал проведения генеральной уборки присутствует.

Председатель комиссии, директор школы		Т.Аманкелди
Секретарь комиссии, социальный педагог		Зулкишева С.Ж.
Секретарь комиссии, социальный педагог		Сыздыкова А.Д.
Член комиссии, зам.директора по УВР		Усенова К.К
Член комиссии, зам.директора по ВР		Накенова А.О.
Член комиссии, медицинский работник		Куздеубаева А.А.
Член комиссии, заведующая производством		Корабаева Ж.С.
Член комиссии, род.комитет		Малгаждарова А.К.