

АКТ
проверки школьной столовой бракеражной комиссией
КГУ ТШЛ

от 17 октября 2025 года

Мы, нижеподписавшиеся в составе комиссии: директор школы, социальные педагоги, медицинский работник, заведующая производством проверили работу школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Санитарное состояние пищеблока, обеденного зала и складов не 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 есть, но не подписано на каждый день.
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 17.10.2025г. Температурный режим холодильника соблюдается, не моются холодильные камеры.
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, соответствует норме. Вес не соответствовал 1 из 3.

14. У работников пищеблока имеется санкнижка.

На день проверки 17.10.2025 г. согласно меню блюд по организации питания школьников (5 день 3 недели) было приготовлено следующее:

Наименование блюда	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
	Выход		
Сырне из говядины	200	220	250
Какао с молоком	200	200	200
Яблоко /фрукт по сезону	120	120	120
Хлеб ржаной/пшеничный	30	50	50
Всего	550г	590г	620г

Было сделано замечание в замене красные яблоки на зеленые.

В результате проверки установлено:

При проведении мониторинговой комиссии по качеству питания и общую санитарного состояния, было выявлено незначительное нарушение нет генеральной уборки по пище блоку.

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 соблюдено. Предназначенные полки для чистой посуды заменены.

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 не заполняется.

Председатель комиссии, директор школы
Секретарь комиссии, социальный педагог
Секретарь комиссии, социальный педагог
Член комиссии, медицинский работник
Член комиссии, заведующая производством



Т. Аманкелди
Зулкишева С.Ж.
Сыздыкова А.Д.
Куздеубаева А.А.
Корабаева Ж.С.