

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

от 20 января 2026 года

Мы, нижеподписавшиеся в составе комиссии: директор школы, социальные педагоги, медицинский работник, заместитель директора по ВР Рсаева Д.М. 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 19.01.2026г. Температурный режим холодильника соблюдается, холодильные камеры чистые.
9. Бракеражный журнал заполняется.
10. Питание в школе организовано в соответствии с меню, согласованным с директором ТШЛ. Питание учащихся из Фонда Всеобуч организовано не 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 утверждённому меню. Согласно меню на текущую дату, митболлы должны быть

приготовлены из говядины, фактически блюдо приготовлено из мяса курицы.

Также установлено, что хлебобулочные изделия(булочки), предназначенные для реализации, не соответствуют установленным нормам.

14. У работников пищеблока имеется санкнижка.

На день проверки 20.01.2026 г. согласно меню блюд по организации питания школьников (2 день 3 недели) было приготовлено следующее:

	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
Митболы из говядины	70	90	100
Соус сметанный	20	20	20
Картофельное пюре	130	150	180
Компот из свежих яблок	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	30	50	50
<b>Всего</b>	<b>450г.</b>	<b>510г.</b>	<b>550г.</b>

#### В результате проверки установлено:

При проведении мониторинговой комиссии по качеству питания и общему санитарному состоянию пищеблока установлены нарушения санитарно-гигиенических требований.

В холодильном оборудовании обнаружена готовая пищевая продукция предыдущего дня приготовления (гарниры, соусы, манты).

Около раковины варочного помещения выявлено хранения мешка с рисом.

Личные вещи сотрудников размещались на подоконнике производственного помещения.

В варочном помещении обнаружено хранение бытовой химии (Белизна, швабра), что не соответствует санитарным требованиям.

В овощном, посудном блоке загрязнение в углах моечных ванн, пыль и загрязнение на вытяжной системе, загрязненные стеллажи.

Разведение дез.растворов соответствует нормам. Необходимые моющие средства, средства для обработки поверхностей имеются. 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 сотрудников 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

Заместитель директора по ВР

Секретарь комиссии, социальный педагог

Секретарь комиссии, социальный педагог

Член комиссии, медицинский работник

Член комиссии, заведующая производством



Аманкелди

Рсаева Д.М.

Зулкишева С.Ж.

Сыздыкова А.Д.

Куздеубаева А.А.

Хампиева Х.С.