АКТ

Проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питаниюучащихся КГУ «Общеобразовательная школа имени Сакена Сейфуллина п.Бурабай отдела образования по Бурабайскому району управления образования Акмолинской области»

От 03.09.2026 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:

Батина А.Е.- заместителя директора по воспитательной работе- член бракеражной комиссии.
Жаманбалиновой М.С. социального педагога школы- члена бракеражной комиссии.
Базаевой Н.Т.-председателя родительского комитета - члена бракеражной комиссии.
Макаровой О.В.-зам. Директора по АХР- члена бракеражной комиссии.
Каировой А.К. – психолог школы- члена бракеражной комиссии.

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 3 сентября 2026 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

Выход блюд следующего ассортимента:

№	Наименование	Выход 1-4 классы	Выход 5-9 класс	Выход 10-11 класс
1	Салат из капусты белокочанной и огурца	60	80	100
2	Уха из горбуши	200	250	300
3	Булочка бутербродная с сыром \бутерброд с сыром	50	50	50
4	Компот из сухофруктов с сахаром	50	50	50
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.

При готовке блюд персонал пользуется фартуками, шапочками.

Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования.

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.

Замечания: в помещении для хранения продуктов питания соблюдать товарное соседство, а также нормы санитарной гигиены помещения.

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.

Допуск к работе у всех сотрудников имеется.

Сертификаты на все продукции имеются

Члены комиссии: _____ Батин А.Е.

_____ Жаманбалинова М.С.

_____ Базаева Н.Т.

_____ Каирова А.К.

_____ Макарова О.В.