**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 05.10.2026 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:

Мұратхан Ж - председатель бракеражной комиссии
Батина А.Е.- заместителя директора по воспитательной работе- член бракеражной комиссии.
Бекитаевой К.К. – представителя родительского комитета - члена бракеражной комиссии.

**Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 5 октября 2026 года была** проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи иобслуживание 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 | Поджарка из птицы | 70 | 90 | 100 |
| 2 | Рис рассыпчатый | 130 | 150 | 180 |
| 3 | Чай с молоком и сахаром | 200 | 200 | 200 |
| 4 | Яблоко/ фрукт по сезону | 120 | 120 | 120 |
| 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. В помещении соблюдены 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: _____ Мұратхан Ж

_____ Батин А.Е.

_____ Бекитаева К.К.