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 02.04.2026 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:

Ж.Мұратхан - председатель бракеражной комиссии
Макушевой Ж.М. - зам. директора по ВР- члена бракеражной комиссии.
Жаманбалиновой М.С. социального педагога школы- члена бракеражной комиссии.
Бекитаева К.К.-родительский комитет, члена бракеражной комиссии.
Алпыспаевой К.М. – психолог школы- члена бракеражной комиссии.
Макаровой О.В.-зам. Директора по АХР- члена бракеражной комиссии.

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 02 апреля 2026 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи иобслуживание в

В ходе проверки выявлено:

Выход блюд следующего ассортимента:

02.04.2026 - четверг

№	Наименование	Выход 1-4 классы	Выход 5-9 класс	Выход 10-11 класс
1	Рыбный суп	200	220	250
2	Компот из свежих яблок	200	200	200
3	Хлеб ржано-пшеничный	30	50	50

Должно быть:

4 неделя 4 день			
Наименование блюд	**Выход блюда, г**		
	7-10 лет	**11-15 лет**	**16-18 лет**

Фишболы рыбные	70	90	100
Гречка рассыпчатая с овощами	130	150	180
Соус сметанный	20	20	20
Компот из свежих яблок	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный\пшеничный	30	50	50

Отмечено, что меню не соответствует еженедельному меню. Выслушаны объяснения. Сделаны замечания. 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, журнал Здоровье, журнал витаминизации, журнал генеральных уборок, журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов все без замечаний.

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. Замечаний нет.

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.
Замечания по несоответствию меню.
Выход блюд соответствует норме. Без замечаний..
Допуск к работе у всех сотрудников имеется.
Сертификаты на все продукции имеются

Члены комиссии:

Ж.Мұратхан
Жаманбалинова М.С.
Макушева Ж.М
Алпыспаева К.М.
Бекитаева К.К
Макарова О.В.