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 08.04.2026 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 08 апреля 2026 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи иобслуживание в

В ходе проверки выявлено:

Выход блюд следующего ассортимента:

08.04.2026 - среда

1 неделя 3 день			
Наименование блюд	**Выход блюда, г**		
	7-10 лет	**11-15 лет**	**16-18 лет**
Куриная грудка с овощами, сыром	70	90	100
Макароны отварные	130	150	180
Чай с молоком	200	200	200
Яблоко/ фрукт по сезону	120	120	120
Хлеб ржано-пшеничный\пшеничный	30	50	50

Отмечено, что меню соответствует еженедельному меню. 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.

Меню соответствует еженедельному.

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.