

АКТ
проверки школьной столовой бракеражной комиссией
ШГ №17

от 04 сентября 2026 года

Мы, нижеподписавшиеся в составе комиссии: директор школы, заместители директора по ВР, социальный педагог, медицинские работники, председатель попечительского совета проверили работу школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Санитарное состояние пищеблока, обеденного зала, холодильников, мясного цеха, овощного цеха, варочного цеха, буфета, бытовой комнаты и складов 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. График проведения генеральной уборки имеется.
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. Также в холодильнике с мясом хранится тесто.
6. На продукты питания имеются сертификаты. На упаковках имеются сроки годности.
7. Питьевой режим осуществляется без перебоев.
8. Суточные пробы имеются. Температурный режим холодильника соблюдается.
9. Бракеражный журнал заполняется.
10. Питание в школе организовано в соответствии с меню, согласованным с директором ШГ №17. Питание учащихся из Фонда Всеобуч организовано 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 без изменений.
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, соответствует норме. Вес соответствовал.

На день проверки 04.09.2026 г. согласно меню блюд по организации питания школьников (5 день 1 недели) было приготовлено следующее:

	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
Наименование блюда	Выход		
Овощная нарезка	60	80	100
Бешбармак из говядины	200	250	300
Компот из свежих яблок	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный\пшеничный	30	50	50

В результате проверки установлено и рекомендовано:

Траба снммакыаа еткернево, сутачное траба
крантеа сн. нормам, документацияе веретел.
Траба снма, ера вкдене, будет предает свежую
продукцию, вода в бутылках, Запрошенном
дне реализацияе продуктов для продажи
отсутствует

Бактыбаева Гульзат Оразбаевна

директор школы, председатель
комиссии

Жунусова Асель Омирбековна

социальный педагог, секретарь
комиссии

Жамишева Асель Ануарбековна

заместитель директора по ВР, член
комиссии

Даниярова Жулдуз Каирбековна

заместитель директора по ВР, член
комиссии

Байгереева Самал Жанабергеновна

медицинский работник, член
комиссии

Беньковская Татьяна Брониславовна

медицинский работник, член
комиссии

Мухамедрахимова Анаргуль

председатель Попечительского

Каиржановна

совета комитета школы, член
комиссии

АКТ мониторинга качества питания

Дата 04.09.2026

Поставщик услуги (при наличии) ТОО "Тай-дамархан"

Комиссия в составе: Бактыбаева Т.О. - директор школы, Жунусова А.О. - соц. педагог, Дамиева А.А. - зам дир. по ВР, Дамиева Ж.Б. - зам дир. по ВР, Байтараева С.Ж. - уч. работник, Бектубаева Т.Б. - уч. работник, Мухомедрахмиева А.Б. - председатель Поп. совета

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

№	Действия	Да/Нет
1.	Провести органолептическую оценку готовых блюд (внешний вид, запах, вкус, консистенция, соответствие рецептуре)	Da
2.	Провести контроль суточных проб: наличие, полнота, объем отбора (не менее 200 г или порция целиком), маркировка пробы (дата, время, наименование блюда), условия хранения (+4...+6°C, не менее 48 часов), утилизация проб по истечении срока хранения	Da
3.	Контроль санитарно- гигиенического состояния пищеблока и столовой: помещений/цехов, моечных, складов/зон хранения, соблюдение поточности технологического процесса, наличие и состояние моющих и дезинфектантов	Da
4.	Участвовать в проверке правильности закладки продуктов	Da
5.	Участвовать в проверке температурного режима подачи блюд	Da
6.	Участвовать в контроле выхода порционных блюд путём взвешивания выборочных порций на линии раздачи, фиксируя результаты в журнале бракеража готовых блюд	Da
7.	Участвовать в оформлении заключения бракеражной комиссии по итогам проверки	Da

В результате проверки установлено: В ходе проверки бракеражной комиссии установлено, что объект соответствует санитарным требованиям, состояние пищеблока, складов, моечных, складов, варочного цеха, буфета, банной комнаты соответствует нормативам. Пробы пищи имеют надлежащее качество хранения с соблюдением санитарных норм. Нарушений по результатам мониторинга не выявлено.
Социальный педагог: Жунусова А.О.

Справка
по итогам проверки работы школьной столовой и организации питания
за сентябрь
2026-2027 учебного года в школе – гимназии №17

Цель проверки: 1. Организация питания учащихся.
2. Работа школьной столовой, санитарное состояние.
3. Наличие документов по организации питания.

Срок проверки: 04 сентября 2026 года

Проверкой было установлено:

1. Все учащиеся школы питаются горячим питанием во время перемен после второго и третьего уроков, согласно графика питания, составленного в сентябре месяце. Учащиеся начальной школы приходят в столовую с классными руководителями.
2. Арендатором столовой является ТОО «Той Дастархан». В наличии сертификаты качества, соблюдаются сроки годности продукции. В обеденном зале вывешено меню, в котором указано наименование блюд, выход продуктов. Есть график работы столовой и график питания по классам.
3. В школьной столовой чисто и уютно. Санитарное состояние соответствует нормам. Соблюдается температурный режим хранения продуктов.
4. Документация в порядке. Ежедневно ведётся бракеражный журнал. Завоз скоропортящейся продукции производится по объёму заказа. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Медицинские книжки персонала пищеблока соответствуют требованиям нормативных документов.
5. Медицинской сестрой Байгереевой С.Ж. составляются акты бракеражной комиссии, имеется график дежурств администрации по столовой.
6. Вопрос организации питания рассматривается на совещаниях при директоре.
7. Дети из малообеспеченных и незащищенных семей питаются за счет средств из фонда всеобуча.
8. Книга жалоб и предложений находится в столовой.
9. Ведется следующая документация:
10. Журнал здоровья персонала столовой;
11. Журнал по контролю за доброкачественностью скоропортящихся продуктов;
12. Бракеражный журнал.
13. Санитарное состояние столовой удовлетворительное, моющие и дез. средства в достаточном количестве. Маркировка тех. оборудования и уборочного инвентаря соблюдается. Оборудование пищеблока имеется.

Выводы и предложения:

Бракеражная комиссия осуществляет ежедневный контроль за качеством и безопасностью приготовленных блюд, соблюдением технологии приготовления пищи и санитарным состоянием пищеблока. Результаты контроля фиксируются в бракеражном журнале.

Настоящая справка выдана для предоставления по месту требования.

Директор школы:
М.П.



_____ / Бактыбаева Г.О.