Акт № 1

проверки школьной столовой

КГУ «Тохтаровская основная средняя школа
Отдела образования Житикаринского района»
Управления образования акимата Костанайской области

22 сентября 2026 г

Бракеражная комиссия в составе:
Председатель комиссии: Альмухамедова А.К-директор школы
Члены комиссии:
Абрамова Е.Г.- председатель попечительского совета
Гаас Л.М. – член попечительского совета
Харина Л.С. – ЗВВР
Демисенова К.К. – социальный педагог

Бракеражная комиссия провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:
- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов.
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов.
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь).
- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день., % охвата обучающихся питанием.
- документация поставщика на право поставок продовольствия.
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение).
- учетно-отчетная документация (наличие и ведение: журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока, журнал термометрии, журнал генеральной уборки, бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, журнал питьевого режима мини-центра, журнал питьевого режима, журнал учёта температурного режима холодильного оборудования, 10-дневное меню, согласованное с директором КГУ « Тохтаровская основная средняя школа отдела образования Житикаринского района», сборник технологических и калькуляционных карт.

В результате проверки установлено:

1	технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов.	удовлетворительный
2	соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов	удовлетворительный

3	условия транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов	соблюдаются
4	помещения для хранения продуктов соответствуют/не соответствуют норме	соответствуют
5	состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь)	удовлетворительный
6	холодильное оборудование и морозильные камеры в рабочем/не рабочем состоянии	рабочие
7	наличие спецодежды	имеется
8	наличие дезинфицирующих средств, в достаточном количестве	да
9	инструктаж режима обработки инвентаря, тары столовой посуды	проводится
10	документация поставщика на право поставок продовольствия	имеется
11	сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение)	имеется
12	сертификаты качества в наличии	да
13	учетно-отчетная документация (наличие и ведение: бракеражный журнал готовой продукции имеется и ведется в соответствии с требованиями	да
14	бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов имеется и ведется	да
15	журнал витаминизации готовых блюд	да
16	журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания	да
17	журнал ежедневного контроля на пищеблоке холодильного оборудования	да
18	примерное 10-дневное меню	да

Вывод:

Мы, нижеподписавшиеся, составили настоящий акт проверки санитарного состояния школьной столовой и меню, обеспечивающего питание учащихся и работников школы.

В ходе проверки установлено:

1.Санитарное состояние пищеблока:

-Нарушение санитарных норм не обнаружено.

-Посуда моется с применением моющих и дезинфицирующих средств.

-Температурный режим хранения продуктов соблюдается

-Посторонние запахи отсутствуют.

-В помещениях сухо и чисто, инвентарь пронумерован

2.Организация питания:

-Питание учащихся и сотрудников школы обеспечивает ТО «Happy Balakai»

-Питание организовано в соответствии с четырёхнедельным меню, согласованным с директором КГУ «Тохтаровская основная средняя школа отдела образования Житикаринского района» Управления образования акимата Костанайской области Альмухамедовой А.К. и утверждённым руководителем ТО «Happy Balakai» Изтаевым Ж.М.

3.Бракераж и качество пищи:

-Членами бракеражной комиссии произведена дегустация блюд, сняты пробы и взвешена выпечка.

-Результаты показали, что пища доброкачественная, масса выпечки – в пределах нормы.

4.Сервировка и культура питания:

-Сервировка столов учащихся начальных классов оставила положительное впечатление.

-Дети питаются с удовольствием, правильно используют столовые приборы.

-По результатам опроса среди учащихся начальных классов, еда им нравится.

Итог проверки:

По решению членов комиссии, нарушений не выявлено.

Председатель комиссии: Альмухамедова А.К-директор школы_____

Члены комиссии:

Абрамова Е.Г.- председатель попечительского совета_____

Гаас Л.М. – член попечительского совета_____

Харина Л.С. – ЗВВР_____

Демисенова К.К. – социальный педагог_____