

АКТ

комплексной проверки школьной столовой бракеражной комиссией от 11 сентября 2025 года

К1 У «ОСШ №2» оо Железинского района, уо Павлодарской области
Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой
в составе:

Капаров Р.Ж. – руководитель школы

Проскурякова Е.Г. - заместитель руководителя по ВР

Садыкова А.К. – председатель профсоюзного комитета

Сыпатаев Н.Н. - – заместитель руководителя по хозяйственной работе

Шарипова С. А. – представитель родительской общественности

Склярской Т. В. – представитель родительской общественности

Таукишевой С. Т. – представитель родительской общественности

В ходе проверки выявлено:

1. При посещении пищеблока нарушений санитарных норм не обнаружено. Посуда моется в отдельном помещении (моечная) с применением дезинфицирующих и моющих средств.
2. Температурный режим хранения продуктов выполняется. В цехе для разделки мяса чисто, посторонний запах не присутствует. Во всех помещениях сухо. Инвентарь промаркирован.
3. Для учеников организованы посадочные места, которые соответствуют нормам по охране труда, правилами ТБ и производственной санитарии, а также возрастным особенностям детей. Сервировка столов оставила положительное впечатление. Дети перед едой моют руки, обрабатывают антисептическим средством, питаются с желанием, правильно пользуются столовыми приборами, вытирают рот после принятия пищи. По проведенному опросу среди учащихся начальных классов, еда им нравится.
4. Персонал столовой ознакомлен с правилами ТБ и производственной санитарии, а также со стандартом государственной услуги «Предоставление бесплатного и льготного питания отдельным категориям обучающихся и воспитанников в общеобразовательных школах»
5. Питание в школе организовано в соответствии с 10-дневным меню, утвержденное директором школы
6. Членами бракеражной комиссии были сняты пробы, результаты которых были следующими – пища доброкачественная в соответствии с нормой.
7. Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражаются перечень входящих продуктов в блюдо, их массу в граммах «брутто», вес «нетто» готового блюда (выход блюда), химический состав (в граммах), калорийность, сведения о технологии приготовления блюд.
8. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие 2-3 дня

На день проверки 11.09.2025 г. согласно меню было приготовлено следующее:

Наименование блюд	Выход блюд (грамм)
	Норма блюда в граммах на 1 человека (6-11 лет/11-18 лет)
Картофельное пюре	130/150
Биточки мясо говяд	70/90
Соус томатный	20
Салат морковный	60/80
Хлеб	30/50
творожок	1 шт
Сок	200

Комиссия установила, что вся приготовленная пища соответствует нормам питания. Еда доброкачественная.

Председатель комиссии:

Секретарь:

Члены комиссии:

Проскурякова Е.Г. *Проскурякова*

Шаринова С.А. *Шаринова*

Садыкова А.К. *Садыкова*

Сыпатаев Н.Н. *Сыпатаев*

Склярова Т. В. *Склярова*

Капаров Р.Ж.

Таукишева С. Т. *Таукишева*