

АКТ № 1
бракеражной комиссии
о результатах комплексной проверки состояния пищеблока

Дата проведения проверки: 19 сентября 2025 года.

Место проведения: школьный пищеблок

Состав бракеражной комиссии:

Жунусова А.Т. — и.о. директора школы, председатель комиссии;

Ташенова Г.К. — школьная медицинская сестра, член комиссии;

Шевченко К.О. — социальный педагог, член комиссии;

Долгих Л.В. — председатель родительской общественности;

Нурханова О.Г. — член родительской общественности;

Бекмурзина А.Т. — член родительского комитета;

Абибулаева Ш.Т. — член профсоюзного комитета.

Цель проверки. Комплексная проверка состояния пищеблока, соблюдения санитарно-гигиенических требований, наличия суточных проб, правильности маркировки ёмкостей и кухонного инвентаря.

В ходе проверки установлено:

Состояние пищеблока: Помещения пищеблока находятся в удовлетворительном состоянии. Уборка проводится регулярно, санитарное состояние соответствует установленным требованиям.

Наличие суточных проб: Суточные пробы готовых блюд отбираются ежедневно, хранятся в специально отведённом холодильнике с соблюдением температурного режима. Ёмкости для суточных проб закрыты, промаркированы, сроки хранения соблюдаются.


Маркировка банок и кухонного инвентаря: Банки для хранения продуктов и суточных проб имеют соответствующую маркировку. Кухонный инвентарь (разделочные доски, ножи, ёмкости) промаркирован в соответствии с назначением, используется раздельно.

Соблюдение санитарно-гигиенических норм: Работники пищеблока обеспечены спецодеждой, соблюдают правила личной гигиены. Нарушений санитарных требований в ходе проверки не выявлено.

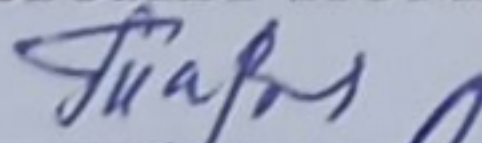
Вывод комиссии. Состояние пищеблока, организация хранения суточных проб, а также маркировка кухонного инвентаря соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям. Замечаний и нарушений не выявлено.

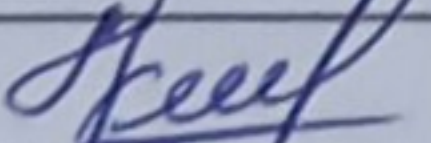
Решение комиссии. Продолжить контроль за соблюдением санитарных норм и требований к организации питания обучающихся на постоянной основе.

Подписи членов комиссии:

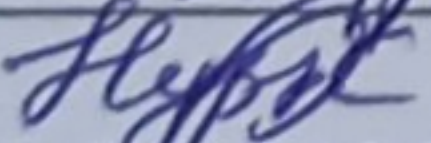
Председатель бракеражной комиссии  Жунусова А.Т.

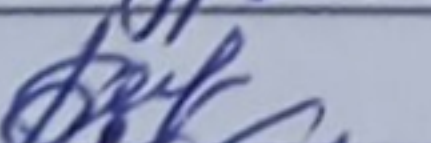
Члены комиссии:

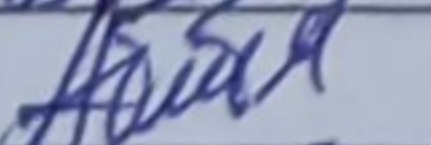
 Ташенова Г.К.

 Шевченко К.О.

 Долгих Л.В.

 Нурханова О.Г.

 Бекмурзина А.Т.

 Абибулаева Ш.Т.

АКТ № 2
бракеражной комиссии
о результатах контроля взвешивания порций, условий хранения продуктов
и соблюдения температурного режима

Дата проведения проверки: «08» октября 2025 г.

Место проведения: школьный пищеблок.

Состав бракеражной комиссии:

Жунусова А.Т. — и.о. директора школы, председатель комиссии;

Ташенова Г.К. — школьная медицинская сестра, член комиссии;

Шевченко К.О. — социальный педагог, член комиссии;

Долгих Л.В. — председатель родительской общественности;

Нурханова О.Г. — член родительской общественности;

Бекмурзина А.Т. — член родительского комитета;

Абибулаева Ш.Т. — член профсоюзного комитета.

Цель проверки. Контроль соблюдения норм выхода блюд (взвешивание порций), правил хранения продуктов питания и температурного режима на пищеблоке.

В ходе проверки установлено:

Контроль взвешивания порций: Взвешивание готовых блюд проводится в соответствии с утверждёнными нормами выхода. Фактическая масса порций соответствует установленным требованиям. Отклонений от норм не выявлено.

Правила хранения продуктов: Продукты питания хранятся с соблюдением товарного соседства. Сырые и готовые продукты размещены отдельно. Тара для хранения чистая, промаркирована. Сроки годности продуктов соблюдаются.

Соблюдение температурного режима: Температурный режим в холодильном и морозильном оборудовании соответствует санитарным требованиям. Показатели температуры фиксируются регулярно, оборудование находится в исправном состоянии.

Санитарное состояние: Санитарное состояние помещений и оборудования пищеблока удовлетворительное. Работники обеспечены санитарной одеждой, требования личной гигиены соблюдаются.

Вывод комиссии. Контроль взвешивания порций, условия хранения продуктов и соблюдение температурного режима соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям. Нарушений в ходе проверки не выявлено.

Решение комиссии. Продолжить систематический контроль за соблюдением норм питания и санитарных требований на пищеблоке.

Подписи членов комиссии:

Председатель бракеражной комиссии _____ Жунусова А.Т.

Члены комиссии:

_____	Ташенова Г.К.
_____	Шевченко К.О.
_____	Долгих Л.В.
_____	Нурханова О.Г.
_____	Бекмурзина А.Т.
_____	Абибулаева Ш.Т.

АКТ № 3
бракеражной комиссии
о результатах проверки качества используемой посуды,
наличия контрольной порции и соблюдения технологии закладки продуктов

Дата проведения проверки: 26 ноября 2025 года

Место проведения: школьный пищеблок

Состав бракеражной комиссии:

Жунусова А.Т. — директор школы, председатель комиссии;

Ташенова Г.К. — школьная медицинская сестра, член комиссии;

Адам О.М. — социальный педагог, член комиссии;

Долгих Л.В. — председатель родительской общественности;

Нурханова О.Г. — член родительской общественности;

Бекмурзина А.Т. — член родительского комитета;

Абибулаева Ш.Т. — член профсоюзного комитета.

Цель проверки. Проверка качества используемой посуды, наличия контрольной порции готовых блюд, а также соблюдения технологии закладки продуктов при приготовлении пищи.

В ходе проверки установлено: Качество используемой посуды: Посуда, используемая на пищеблоке, находится в исправном состоянии, без сколов и трещин. Моется и дезинфицируется своевременно, хранится в специально отведённых местах. Санитарное состояние посуды соответствует установленным требованиям.

Наличие контрольной порции: Контрольная порция готовых блюд отбирается в установленном порядке. Порция хранится в промаркированной ёмкости с указанием даты и наименования блюда, условия хранения соблюдаются.

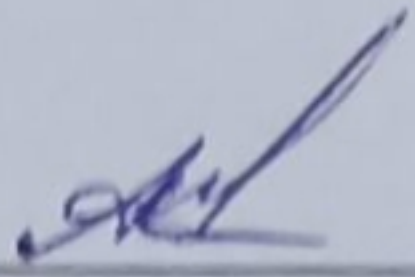
Соблюдение технологии закладки продуктов: Закладка продуктов осуществляется в соответствии с технологическими картами и установленной рецептурой. Последовательность закладки продуктов соблюдается, нарушения в ходе проверки не выявлены.

Соблюдение санитарно-гигиенических требований: Работники пищеблока соблюдают правила личной гигиены, обеспечены санитарной одеждой. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.

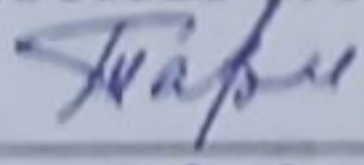

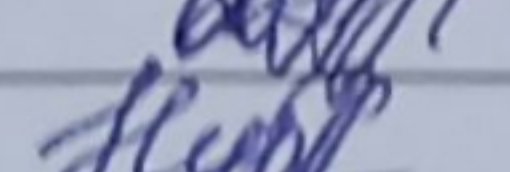


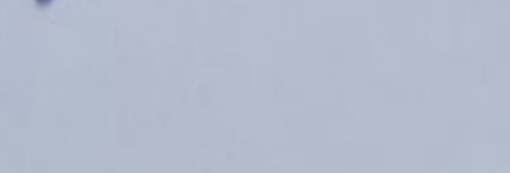
Вывод комиссии. Качество используемой посуды, наличие контрольной порции и соблюдение технологии закладки продуктов соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям. Нарушений в ходе проверки не выявлено.

Решение комиссии. Продолжить контроль за соблюдением технологии приготовления блюд и санитарных требований в рамках плановой работы бракеражной комиссии.

Подписи членов комиссии:

Председатель бракеражной комиссии  Жунусова А.Т.

Члены комиссии:

<u></u>	Ташенова Г.К.
<u></u>	Адам О.М.
<u></u>	Долгих Л.В.
<u></u>	Нурханова О.Г.
<u></u>	Бекмурзина А.Т.
<u></u>	Абибулаева Ш.Т.

АКТ № 4
бракеражной комиссии
о результатах комплексной проверки состояния пищеблока

Дата проведения проверки: 12 декабря 2025 года

Место проведения: школьный пищеблок

Состав бракеражной комиссии:

Жунусова А.Т. — директор школы, председатель комиссии;

Ташенова Г.К. — школьная медицинская сестра, член комиссии;

Адам О.М. — социальный педагог, член комиссии;

Долгих Л.В. — председатель родительской общественности;

Нурханова О.Г. — член родительской общественности;

Бекмурзина А.Т. — член родительского комитета;

Литвинова Т.В. — член профсоюзного комитета.

Цель проверки. Комплексная проверка состояния пищеблока, соблюдения санитарно-гигиенических требований, наличия суточных проб, правильности маркировки ёмкостей и кухонного инвентаря.

В ходе проверки установлено:

Состояние пищеблока: Помещения пищеблока находятся в удовлетворительном состоянии. Уборка проводится регулярно, санитарное состояние соответствует установленным требованиям.

Наличие суточных проб: Суточные пробы готовых блюд отбираются ежедневно, хранятся в специально отведённом холодильнике с соблюдением температурного режима. Ёмкости для суточных проб закрыты, промаркированы, сроки хранения соблюдаются.

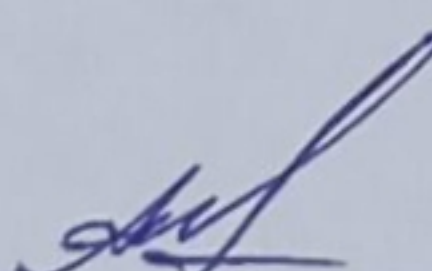
Маркировка банок и кухонного инвентаря: Банки для хранения продуктов и суточных проб имеют соответствующую маркировку. Кухонный инвентарь (разделочные доски, ножи, ёмкости) промаркирован в соответствии с назначением, используется отдельно.

Соблюдение санитарно-гигиенических норм: Работники пищеблока обеспечены спецодеждой, соблюдают правила личной гигиены. Нарушений санитарных требований в ходе проверки не выявлено.

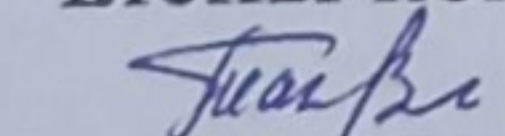
Вывод комиссии. Состояние пищеблока, организация хранения суточных проб, а также маркировка кухонного инвентаря соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям. Замечаний и нарушений не выявлено.

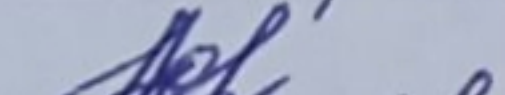
Решение комиссии. Продолжить контроль за соблюдением санитарных норм и требований к организации питания обучающихся на постоянной основе.

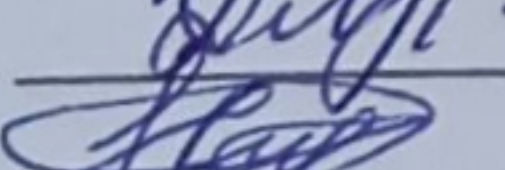
Подписи членов комиссии:

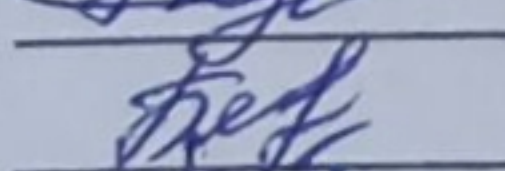
Председатель бракеражной комиссии  Жунусова А.Т.

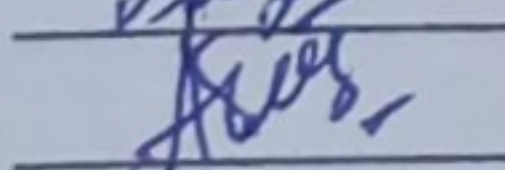
Члены комиссии:


 Ташенова Г.К.

 Адам О.М.

 Долгих Л.В.

 Нурханова О.Г.

 Бекмурзина А.Т.

 Абибулаева Ш.Т.

АКТ № 5
бракеражной комиссии
о результатах проверки правил хранения овощей и сыпучих продуктов,
а также соблюдения графика уборок помещений пищеблока

Дата проведения проверки: «19» января 2026 года.

Место проведения: школьный пищеблок

Состав бракеражной комиссии:

Жунусова А.Т. — директор школы, председатель комиссии;

Ташенова Г.К. — школьная медицинская сестра, член комиссии;

Адам О.М. — социальный педагог, член комиссии;

Долгих Л.В. — председатель родительской общественности;

Нурханова О.Г. — член родительской общественности;

Бекмурзина А.Т. — член родительского комитета;

Абибулаева Ш.Т. — член профсоюзного комитета

Цель проверки. Проверка соблюдения правил хранения овощей и сыпучих продуктов, а также соблюдения графика уборок помещений пищеблока.

В ходе проверки установлено: Хранение овощей: Продукция размещена на стеллажах, тара чистая, исправная, промаркирована. Порченных овощей не выявлено.

Хранение сыпучих продуктов: сыпучие продукты (крупы, мука, сахар) хранятся в закрытой таре с маркировкой, с соблюдением сроков годности. Условия хранения соответствуют требованиям санитарных правил, товарное соседство соблюдается.

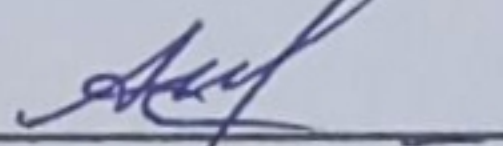
Соблюдение графика уборок помещений пищеблока: Уборка помещений пищеблока проводится в соответствии с утверждённым графиком. График уборок имеется, ведётся своевременно, отметки о проведении уборки проставляются регулярно. Моющие и дезинфицирующие средства используются по назначению.

Санитарное состояние пищеблока: Санитарное состояние помещений, оборудования и инвентаря удовлетворительное. Нарушений санитарно-гигиенических требований в ходе проверки не выявлено.

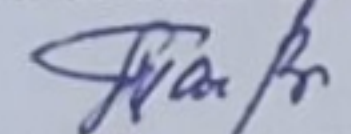
Вывод комиссии. Правила хранения овощей и сыпучих продуктов, а также соблюдение графика уборок помещений пищеблока соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям. Нарушений не выявлено.

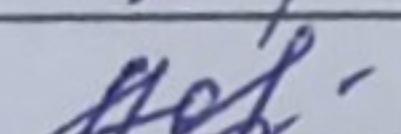
Решение комиссии. Продолжить контроль за соблюдением условий хранения продуктов и санитарного состояния пищеблока на постоянной основе.


Подписи членов комиссии:


Председатель бракеражной комиссии  Жунусова А.Т.

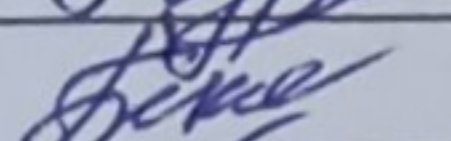
Члены комиссии:

 Ташенова Г.К.

 Адам О.М.

 Долгих Л.В.

 Нурханова О.Г.

 Бекмурзина А.Т.

 Абибулаева Ш.Т.

АКТ № 6
бракеражной комиссии
о результатах комплексной проверки состояния пищеблока

Дата проведения проверки: 03 марта 2026 года

Место проведения: школьный пищеблок

Состав бракеражной комиссии:

Жунусова А.Т. — директор школы, председатель комиссии;

Ташенова Г.К. — школьная медицинская сестра, член комиссии;

Адам О.М. — социальный педагог, член комиссии;

Долгих Л.В. — председатель родительской общественности;

Нурханова О.Г. — член родительской общественности;

Бекмурзина А.Т. — член родительского комитета;

Абибуллаева Ш.Т. — член профсоюзного комитета.

Цель проверки. Комплексная проверка состояния пищеблока, соблюдения санитарно-гигиенических требований, наличия суточных проб, правильности маркировки ёмкостей и кухонного инвентаря, а также контроля выхода готовой продукции путем взвешивания блюд в соответствии с утвержденными нормами питания.

В ходе проверки установлено:

Состояние пищеблока: Помещения пищеблока находятся в удовлетворительном состоянии. Уборка проводится регулярно, санитарное состояние соответствует установленным требованиям.

Наличие суточных проб: Суточные пробы готовых блюд отбираются ежедневно, хранятся в специально отведённом холодильнике с соблюдением температурного режима. Ёмкости для суточных проб закрыты, промаркированы, сроки хранения соблюдаются.

Маркировка банок и кухонного инвентаря: Банки для хранения продуктов и суточных проб имеют соответствующую маркировку. Кухонный инвентарь (разделочные доски, ножи, ёмкости) промаркирован в соответствии с назначением, используется отдельно.

Соблюдение санитарно-гигиенических норм: работники пищеблока обеспечены спецодеждой, соблюдают правила личной гигиены. Нарушений санитарных требований в ходе проверки не выявлено.

Вывод комиссии. Состояние пищеблока, организация хранения суточных проб, а также маркировка кухонного инвентаря соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям. Замечаний и нарушений не выявлено. Контроль выхода готовой продукции осуществлен путем контрольного взвешивания блюд. Фактический выход готовых блюд соответствует утвержденным нормам питания.

Решение комиссии. Продолжить контроль за соблюдением санитарных норм и требований к организации питания обучающихся на постоянной основе.