

АКТ № 10

бракеражной комиссии по проверке работы школьной столовой  
КГУ «Общеобразовательная школа №13» отдела образования Осакаровского района  
управления образования Карагандинской области

от « 22 » ноября 20 22 г.

Комиссия в составе

Медицинская сестра школы Дуравшиной А.В.  
Заместитель директора по УР Кошелев Т.К.  
Социальный педагог Наушенико А.А.  
Председатель родительского комитета Байзель С.В.

проверили работу школьной столовой и составили настоящий акт о том, что в результате проверки питания детей осуществляется согласно санитарным правилам. При посещении столовой санитарные нормы не нарушены. В зале чисто. Температура приятной, соответствующей для детей. Ежедневно готовятся блюда разнообразными способами. На момент проверки было приготовлено: первое поджаренным 1500 мл, второго салата овощного 1000 мл (сметана) 400. Все приготовлено качественно. Температуры блюд соответствуют  $\pm +6^{\circ}\text{C}$ .

Замечания

Замечаний по столовой не выявлено

Рекомендации

Дополнить недостающую посуду.

Соблюдение санитарных правил и норм.

Члены комиссии

Дуравшиной А.В. Р.А.У

Кошелев Т.К.

Т.К. Кошелев

Наушенико А.А.

А.А. Наушенико

Байзель С.В. С.В. Байзель

С актом ознакомлена

Мандер А.А.

Мандер

АКТ № 11

бракеражной комиссии по проверке работы школьной столовой  
КГУ «Общеобразовательная школа №13» отдела образования Осакаровского района  
управления образования Карагандинской области  
от «02» декабря 2022 г.

Комиссия в составе

Медведевская Елена Рукавишниковна А. В.  
Зам. директора по УР Кошело Т. К.  
Сам. педагог Наурузинова А. А.

проверили работу школьной столовой и составили настоящий акт о том, что

на момент проверки не было вывешено над столом  
статусное меню.

В столовой также было меню, стоял один  
картон для уведомления родителей пиццей.

Меню соответствовало персональному меню.

Было приготовлено - суп, зразы, пюре, картофель  
с капустой, каша, сок.

Помощники соблюдали гигиену рук: за приемом  
пищи мыли руки мылом и вытирали 2-4 минуты.

Замечания отсутствия статуса меню на момент  
проверки; не все дети съели суп до конца;

Рекомендации на постоянное наличие статусное  
меню с подписью директора школы

Члены комиссии

Рукавишниковна А. В. Дир.  
Кошело Т. К. Зам. дир.  
Наурузинова А. А. Дир.

С актом ознакомлена Шандер Н. А. Шандер



АКТ № 12

бракеражной комиссии по проверке работы школьной столовой  
КГУ «Общеобразовательная школа №13» отдела образования Осакаровского района  
управления образования Карагандинской области  
от « 12 » декабря 2022 г.

Комиссия в составе

Медицинская сестра Рукавишникова А. В.  
Зам. директора по ЧР Кошечко Т. К.  
Социальный педагог Науменко А. А.  
Председатель район. комитета Байзенов С. В.  
Член профсоюзного комитета Мадиев Т. В.  
проверили работу школьной столовой и составили настоящий акт о том, что  
на момент проверки ежедневное меню не вывешивалось  
на стенде. Приставленные блюда соответствовали  
перечисленному меню. Технологические карты  
для учащихся 1-4 классов в меню  
включены каша рисовая молочная, бутерброд с  
маслом и сыром, чай с сахаром и печенью.  
Меню учащихся 5-11 классов - салат витамини-  
зный, котлета мясная и зрелая отварная, хлеб,  
чай с молоком и сахаром.  
Салат именован овощной вкус, цвет, зрелая порочно  
приготовлена. При взвешивании котлет - нарушенной  
не было.

Замечания Не все дети едят бутерброды.

Рекомендации Профилировать организационные моменты  
соблюдения витаминизации.  
На стенде ежедневное меню.

Члены комиссии Рукавишникова А. В. ЗД  
Кошечко Т. К. ЗД  
Науменко А. А. ЗД  
Байзенов С. В. ЗД  
Мадиев Т. В. ЗД

С актом ознакомлена Мангер Н. А. Мангер

АКТ № 13

бракеражной комиссии по проверке работы школьной столовой  
КГУ «Общеобразовательная школа №13» отдела образования Осакаровского района  
управления образования Карагандинской области  
от « 11 » мая 2022 г.

Комиссия в составе

Мухоминова Светла Фуравишишкова А.В.  
Зам. директора по ЗП Кошелев Т.К.  
Специальной педагог: Науменко А.А.  
Член профсоюзного комитета Ладнер Т.В.

проверили работу школьной столовой и составили настоящий акт о том, что

На момент проверки процесс приготовления  
еды был организован в полном соответствии  
с технологической картой. Меню комиссии  
присутствовали при закладке продуктов  
приготовленные были вкусные и качественные.  
Меню разнообразное, меню. Сутрачные блюда  
имеются, подаются в соответствии при +6°С  
на момент проверки было приготовлено:  
Борщ и котлет капуста 200,0 булочки с творогом 100,0  
Каша 200,0 для 1-4 классов  
для 5-11 классов также + много все приготовлено  
качественно дано разрешение на раздачу.

Замечания

нет.

Рекомендации

Взвешивать каждую порцию готового  
блюда. Соблюдать санитарные правила  
и нормы.  
Специальное меню с подписью директора  
школы.

Члены комиссии

Фуравишишкова А.В. Р.В.  
Кошелев Т.К. Т.К.  
Науменко А.В. А.В.  
Ладнер Т.В. Т.В.

С актом ознакомлена

Мандар Н.А. Мандар