

АКТ
бракеражной комиссии от «29»мая 2023 года
КГУ «Общеобразовательная школа №9»

Комиссия в составе:

Бадыкова К.А. – директор школы

Оразбек С.Н. – заместитель директора по ВР

Хайрутдинова М.Р. - социальный педагог

Кульбаева А.Г. – медицинская сестра

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой

В ходе проверки выявлено:

1. При посещении пищеблока нарушений санитарных норм не обнаружено.
 2. Посуда моется в отдельном помещении (моечная) с применением дезинфицирующих и моющих средств.
 3. Температурный режим хранения продуктов выполняется. В цехе для разделки мяса чисто, посторонний запах не присутствует. Во всех помещениях сухо. Инвентарь промаркирован.
 4. Членами бракеражной комиссии были сняты пробы, была взвешена выпечка, результаты которых были следующими – пища доброкачественная, взвешенная выпечка в пределах нормы. Проверенная продукция соответствует нормам.
 5. Сервировка столов для начальных классов оставила положительное впечатление.
 6. Для мытья посуды используются моющие средства, а также раствор деохлора.
 7. Уборочный материал хранится отдельно, санитарные часы ежедневно с 09:55 до 10:15 и 13:30-13:50 часов.
 8. Санитарный день последняя пятница каждого месяца, уборки ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка – пятница.
 9. За материальные ценности в столовой ответственность несут все работники столовой.
- На день проверки 29.05.2023 г. согласно меню было приготовлено следующее:

Для учащихся 1-4 классов		Для бесплатников 5-11 классов	
Наименование блюд	Выход блюд (грамм)	Наименование блюд	Выход блюд (грамм)
Гречка отварная	100	Суп лапша	250
Тефтели мясные	60	Гречка отварная	150
Чай с медом	200	Тефтели мясные	90
хлеб	40	хлеб	40
фрукты	100	фрукты	100
		Чай с медом	200

Выводы:

- 1) Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологией.
- 2) Все продукты доброкачественные.
- 3) Суточная проба имеется, находится в холодильнике и оставляется на 1 сутки

Члены бракеражной комиссии:



Бадыкова К.А.

Оразбек С.Н.

Хайрутдинова М.Р.

Кульбаева А.Г.

АКТ
бракеражной комиссии от «14» сентября 2022 года
КГУ «Общеобразовательная школа №9»

Комиссия в составе:

Бадькова К.А. – директор школы

Оразбек С.Н. – заместитель директора по ВР

Хайрутдинова М.Р.

Кульбаева А.Г. – медицинская сестра

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой

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. Питание учащихся и работников школы осуществляется ИП «Ящерицина.». Питание в школе организовано в соответствии с перспективным меню, утвержденным руководителем ГУ Отдела образования Абайского района Курпешевой Б.К.
 4. Членами бракеражной комиссии были сняты пробы, была взвешена выпечка, результаты которых были следующими – пицца доброкачественная, взвешенная выпечка в пределах нормы. Проверенная продукция соответствует нормам.
 5. Сервировка столов для начальных классов оставила положительное впечатление. Дети питаются с удовольствием, правильно пользуются столовыми приборами, вытирают рот после принятия пищи. По проведенному опросу среди учащихся начальных классов, еда им нравится.
 6. Работники столовой прошли медицинский осмотр. Работают в спецодежде.
 7. Для мытья посуды используются моющие средства, а также раствор деохлора.
 8. Уборочный материал хранится отдельно, санитарные часы ежедневно с 09:55 до 10:15 и 13:30-13:50 часов.
 9. Санитарный день последняя пятница каждого месяца, уборки ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка – пятница.
 10. За материальные ценности в столовой ответственность несут все работники столовой.
- На день проверки 14.09.2022 г. согласно меню было приготовлено следующее:

Для учащихся 1-4 классов		Для бесплатников 5-11 классов	
Наименование блюд	Выход блюд (грамм)	Наименование блюд	Выход блюд (грамм)
Макароны отварные	100	Рассольник	250
Мясо тушеное	80	Макароны отварные	150
кампот	200	Мясо тушеное	90
хлеб	40	хлеб	40
		кампот	200

Выводы:

- 1) Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологией.
- 2) Все продукты доброкачественные.
- 3) Суточная проба имеется, находится в холодильнике и оставляется на 1 сутки

Члены бракеражной комиссии:



Бадькова К.А.

Оразбек С.Н.

Хайрутдинова М.Р.

Кульбаева А.Г.

АКТ
бракеражной комиссии от «27» октября 2022 года
КГУ «Общеобразовательная школа №9»

Комиссия в составе:

Оразбек С.Н. – заместитель директора по ВР

Хайрутдинова М.Р.- социальный педагог

Капытова Н.Ю.- член родительского комитета

Абильханова Б.С.- член Попечительского совета

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой

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. Питание учащихся и работников школы осуществляется ИП «Ящерицина». Питание в школе организовано в соответствии с перспективным меню, утвержденным руководителем ГУ Отдела образования Абайского района Курпешевой Б.К.
 4. Членами бракеражной комиссии были сняты пробы, результаты которых были следующими – пища доброкачественная, выпечка оставила положительное впечатление.
 5. Сервировка столов для начальных классов оставила положительное впечатление.
 6. Работники столовой прошли медицинский осмотр. Работают в спецодежде.
 7. Для мытья посуды используются моющие средства, а также раствор деохлора.
 8. Уборочный материал хранится отдельно, санитарные часы ежедневно с 09:55 до 10:15 и 13:30-13:50 часов.
 9. Санитарный день последняя пятница каждого месяца, уборки ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка – пятница.
 10. За материальные ценности в столовой ответственность несут все работники столовой.
- На день проверки 27.10.2022 г. согласно меню было приготовлено следующее:

Для учащихся 1-4 классов		Для бесплатников 5-11 классов	
Наименование блюд	Выход блюд (грамм)	Наименование блюд	Выход блюд (грамм)
Салат из моркови	60	Суп гороховый	200
пюре	100	Салат из моркови	60
компот	200	Котлета с соусом	150
хлеб	40	хлеб	40
Котлета с соусом	150	компот	200
		пюре	100

Выводы:

- 1) Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологией.
- 2) Посуда моется в отдельном помещении.
- 3) Суточная проба имеется, находится в холодильнике и оставляется на 1 сутки

Члены бракеражной комиссии:

Оразбек С.Н.

Хайрутдинова М.Р.



Оразбек С.Н.
Хайрутдинова М.Р.
Капытова Н.Ю.
Абильханова Б.С.

АКТ
бракеражной комиссии от «30» января 2023 года
КГУ «Общеобразовательная школа №9»

Комиссия в составе:

Оразбек С.Н. – заместитель директора по ВР
Хайрутдинова М.Р.- социальный педагог
Тусенова К.Б. – медицинская сестра
Бакеева А.Ж.- член родительского комитета
Тапалова А.С.- член родительского комитета
Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой

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. Питание учащихся и работников школы осуществляется ИП «Ящерицина.». Питание в школе организовано в соответствии с перспективным меню, утвержденным руководителем ГУ Отдела образования Абайского района Курпешевой Б.К.
 4. Членами бракеражной комиссии были сняты пробы, результаты которых были следующими – пища доброкачественная. Проверенная продукция соответствует нормам.
 5. Сервировка столов для начальных классов оставила положительное впечатление.
 6. Работники столовой прошли медицинский осмотр. Работают в спецодежде.
 7. Для мытья посуды используются моющие средства, а также раствор деохлора.
 8. Уборочный материал хранится отдельно, санитарные часы ежедневно с 09:55 до 10:15 и 13:30-13:50 часов.
 9. Санитарный день последняя пятница каждого месяца, уборки ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка – пятница.
 10. За материальные ценности в столовой ответственность несут все работники столовой.
- На день проверки 30.01.2023 г. согласно меню было приготовлено следующее:

Для учащихся 1-4 классов		Для бесплатников 5-11 классов	
Наименование блюда	Выход блюд (грамм)	Наименование блюд	Выход блюд (грамм)
гречка	100	Суп вермишелевый	250
тефтели	60	гречка	150
Чай с лимоном	200	тефтели	100
хлеб	40	хлеб	40
		Чай с лимоном	200

Выводы:

- 1) Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологией.
- 2) Все продукты доброкачественные.
- 3) Суточная проба имеется, находится в холодильнике и оставляется на 2 суток

Члены бракеражной комиссии



Тусенова К.Б.
Оразбек С.Н.
Хайрутдинова М.Р.
Бакеева А.Ж.
Тапалова А.С.

АКТ
бракеражной комиссии от «30» ноября 2022 года
КГУ «Общеобразовательная школа №9»

Комиссия в составе:

Оразбек С.Н. – заместитель директора по ВР
Хайрутдинова М.Р.- социальный педагог
Кульбаева А.Г.- школьная медсестра
Амирова Ж.Б.- член родительского комитета
Хамитова С.М.- член родительского комитета
Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой

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. Питание учащихся и работников школы осуществляется ИП «Ящерицина.». Питание в школе организовано в соответствии с перспективным меню, утвержденным руководителем ГУ Отдела образования Абайского района Курпешевой Б.К.
 4. Членами бракеражной комиссии были сняты пробы, результаты которых были следующими – пища доброкачественная, выпечка оставила положительное впечатление.
 5. Сервировка столов для начальных классов оставила положительное впечатление.
 6. Работники столовой прошли медицинский осмотр. Работают в спецодежде.
 7. Для мытья посуды используются моющие средства, а также раствор деохлора.
 8. Уборочный материал хранится отдельно, санитарные часы ежедневно с 09:55 до 10:15 и 13:30-13:50 часов.
 9. Санитарный день последняя пятница каждого месяца, уборки ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка – пятница.
 10. За материальные ценности в столовой ответственность несут все работники столовой.
- На день проверки 30.11.2022 г. согласно меню было приготовлено следующее:

Для учащихся 1-4 классов		Для бесплатников 5-11 классов	
Наименование блюда	Выход блюд (грамм)	Наименование блюд	Выход блюд (грамм)
Гуляш	80	Рассольник	200
Макароны отварные	100	Гуляш	100
Кисель с витамином «С»	200	Макароны отварные	150
хлеб	40	хлеб	40
ватрушка	80	Кисель с витамином «С»	200
		ватрушка	80

Выводы:

- 1) Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологией.
- 2) Посуда моется в отдельном помещении.
- 3) Суточная проба имеется, находится в холодильнике и оставляется на 1 сутки
- 4) Санитарные уборки выполняются по времени
- 5) Приготовленные блюда оставили положительные впечатления

Члены бракеражной комиссии:



Оразбек С.Н.
Хайрутдинова М.Р.
Кульбаева А.Г.
Амирова Ж.Б.
Хамитова С.М.

АКТ
бракеражной комиссии от «21» декабря 2022 года
КГУ «Общеобразовательная школа №9»

Комиссия в составе:

Бадькова К.А. – директор школы
Оразбек С.Н. – заместитель директора по ВР
Хайрутдинова М.Р. – социальный педагог
Кульбаева А.Г. – медицинская сестра
Спатаева М. – член родительского комитета
Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой

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. Питание учащихся и работников школы осуществляется ИП «Ящерицина». Питание в школе организовано в соответствии с перспективным меню, утвержденным руководителем ГУ Отдела образования Абайского района Курпешевой Б.К.
 4. Членами бракеражной комиссии были сняты пробы, была взвешена выпечка, результаты которых были следующими – пища доброкачественная, взвешенная выпечка в пределах нормы. Проверенная продукция соответствует нормам.
 5. Сервировка столов для начальных классов оставила положительное впечатление. Дети питаются с удовольствием, правильно пользуются столовыми приборами, вытирают рот после принятия пищи. По проведенному опросу среди учащихся начальных классов, еда им нравится.
 6. Работники столовой прошли медицинский осмотр. Работают в спецодежде.
 7. Для мытья посуды используются моющие средства, а также раствор деохлора.
 8. Уборочный материал хранится отдельно, санитарные часы ежедневно с 09:55 до 10:15 и 13:30-13:50 часов.
 9. Санитарный день последняя пятница каждого месяца, уборки ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка – пятница.
 10. За материальные ценности в столовой ответственность несут все работники столовой.
- На день проверки 21.12.2022 г. согласно меню было приготовлено следующее:

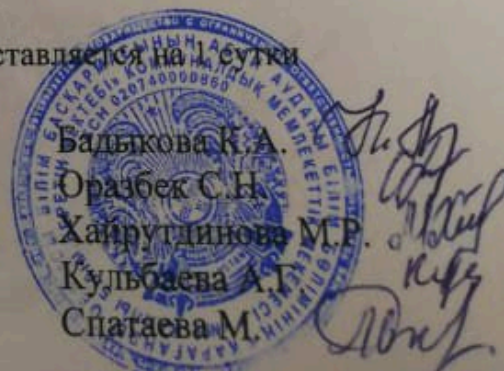
Для учащихся 1-4 классов		Для бесплатников 5-11 классов	
Наименование блюд	Выход блюд (грамм)	Наименование блюд	Выход блюд (грамм)
Макароны отварные	100	Рассольник	250
Мясо тушеное	80	Макароны отварные	150
кампот	200	Мясо тушеное	90
хлеб	40	хлеб	40
		кампот	200

Выводы:

- 1) Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологией.
- 2) Все продукты доброкачественные.
- 3) Суточная проба имеется, находится в холодильнике и оставляется на 1 сутки

Члены бракеражной комиссии:

Бадькова К.А.
Оразбек С.Н.
Хайрутдинова М.Р.
Кульбаева А.Г.
Спатаева М.



АКТ
бракеражной комиссии от «28» апреля 2023 года
КГУ «Общеобразовательная школа №9»

Комиссия в составе:

Бадыкова К.А. – директор школы

Оразбек С.Н. – заместитель директора по ВР

Хайрутдинова М.Р.- социальный педагог

Кульбаева А.Г. – медицинская сестра

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой

В ходе проверки выявлено:

1. При посещении пищеблока нарушений санитарных норм не обнаружено.
 2. Посуда моется в отдельном помещении (моечная) с применением дезинфицирующих и моющих средств.
 3. Температурный режим хранения продуктов выполняется. В цехе для разделки мяса чисто, посторонний запах не присутствует. Во всех помещениях сухо. Инвентарь промаркирован.
 4. Членами бракеражной комиссии были сняты пробы, была взвешена выпечка, результаты которых были следующими – пища доброкачественная, взвешенная выпечка в пределах нормы. Проверенная продукция соответствует нормам.
 5. Сервировка столов для начальных классов оставила положительное впечатление. Дети питаются с удовольствием, правильно пользуются столовыми приборами, вытирают рот после принятия пищи. По проведенному опросу среди учащихся начальных классов, еда им нравится.
 6. Для мытья посуды используются моющие средства, а также раствор деохлора.
 7. Уборочный материал хранится отдельно, санитарные часы ежедневно с 09:55 до 10:15 и 13:30-13:50 часов.
 8. Санитарный день последняя пятница каждого месяца, уборки ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка – пятница.
 9. За материальные ценности в столовой ответственность несут все работники столовой.
- На день проверки 28.04.2023 г. согласно меню было приготовлено следующее:

Для учащихся 1-4 классов		Для бесплатников 5-11 классов	
Наименование блюд	Выход блюд (грамм)	Наименование блюд	Выход блюд (грамм)
Рис отварной	100	Суп харчо	250
Куры отварные	60	Рис отварной	150
Сок натуральный	200	Куры отварные	90
хлеб	40	хлеб	40
Салат из свежих овощей	60	Салат из свежих овощей	100
		Сок натуральный	200

Выводы:

- 1) Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологией.
- 2) Все продукты доброкачественные.
- 3) Суточная проба имеется, находится в холодильнике и оставляется на 1 сутки

Члены бракеражной комиссии:



Бадыкова К.А.
Оразбек С.Н.
Хайрутдинова М.Р.
Кульбаева А.Г.

АКТ
бракеражной комиссии от «29» марта 2023 года
КГУ «Общеобразовательная школа №9»

Комиссия в составе:

Оразбек С.Н. – заместитель директора по ВР

Кульбаева А.Г.- школьная медсестра

Снарскене К.В.- член родительского комитета

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой

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. Питание учащихся и работников школы осуществляется ИП «Ящерицина.». Питание в школе организовано в соответствии с перспективным меню, утвержденным руководителем ГУ Отдела образования Абайского района Курпешевой Б.К.
4. Сервировка столов для начальных классов оставила положительное впечатление.
5. Работники столовой прошли медицинский осмотр. Работают в спецодежде.
6. Для мытья посуды используются моющие средства, а также раствор деохлора.
7. Уборочный материал хранится отдельно, санитарные часы ежедневно с 09:55 до 10:15 и 13:30-13:50 часов.
8. Санитарный день последняя пятница каждого месяца, уборки ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка – пятница.
9. За материальные ценности в столовой ответственность несут все работники столовой.
10. Членом родительского комитета был проведен опрос о качестве приготовляемой пищи, были получены положительные ответы, дети довольны питанием

На день проверки 29.03.2023 г. согласно меню было приготовлено следующее:

Для учащихся 1-4 классов		Для бесплатников 5-11 классов	
Наименование блюд	Выход блюд (грамм)	Наименование блюд	Выход блюд (грамм)
Гуляш	80	Рассольник	200
Макароны отварные	100	Гуляш	100
Кампот с витамином «С»	200	Макароны отварные	150
хлеб	40	хлеб	40
		Кампот с витамином «С»	200

Выводы:

- 1) Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологией.
- 2) Посуда моется в отдельном помещении.
- 3) Суточная проба имеется, находится в холодильнике и оставляется на 1 сутки
- 4) Санитарные уборки выполняются по времени
- 5) Приготовленные блюда оставили положительные впечатления

Члены бракеражной комиссии:



Оразбек С.Н.
Кульбаева А.Г.
Снарскене К.В.

АКТ
бракеражной комиссии от 28 февраля 2023 года
КГУ «Общеобразовательная школа №9»

Комиссия в составе:

Оразбек С.Н. – заместитель директора по ВР
Хайрутдинова М.Р.- социальный педагог
Кульбаева А.Г.- мед.сестра
Заббарова О.С.- член родительского комитета
Казанбаева З.Ж.- член родительского комитета

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой

В ходе проверки выявлено:

1. При посещении пищеблока нарушений санитарных норм не обнаружено.
2. Посуда моется в отдельном помещении (моечная) с применением дезинфицирующих и моющих средств.
3. Температурный режим хранения продуктов выполняется.
4. Питание учащихся и работников школы осуществляется ИП «Ящерица». Питание в школе организовано в соответствии с перспективным меню, утвержденным руководителем ГУ Отдела образования Абайского района Курпешевой Б.К.
5. Членами бракеражной комиссии были сняты пробы, результаты которых были следующими – пища доброкачественная, выпечка оставила положительное впечатление.
6. Сервировка столов для начальных классов оставила положительное впечатление.
7. Для мытья посуды используются моющие средства, а также раствор деохлора.
8. Уборочный материал хранится отдельно, санитарные часы ежедневно с 09:55 до 10:15 и 13:30-13:50 часов.
9. Санитарный день последняя пятница каждого месяца, уборки ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка – пятница.
10. За материальные ценности в столовой ответственность несут все работники столовой.

На день проверки 28.02.2023 г. согласно меню было приготовлено следующее:

Для учащихся 1-4 классов		Для бесплатников 5-11 классов	
Наименование блюд	Выход блюд (грамм)	Наименование блюд	Выход блюд (грамм)
Салат витаминный	60	Суп рисовый	200
Жаркое	180	Салат витаминный	60
кисель	200	Жаркое	180
хлеб	40	хлеб	40
ватрушка	50	кисель	200
		ватрушка	50

Выводы:

- 1) Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологией.
- 2) Посуда моется в отдельном помещении.
- 3) Суточная проба имеется, находится в холодильнике и оставляется на 1 сутки

Члены бракеражной комиссии



Handwritten signatures of the commission members.

Оразбек С.Н.
Хайрутдинова М.Р.
Кульбаева А.Г.
Заббарова О.С.
Казанбаева З.Ж.