

АКТ

Бракеражной комиссии от «13» ноября 2025 года
КГУ «Общеобразовательная школа №9»

Комиссия в составе:

Бадыкова К.А. – директор школы

Буранова К.Т. – заместитель директора по ВР

Кульбаева А.Г. –мединская сестра

Хайрутдинова М.Р. – соцпедагог

Таймуханова С.Р. – 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 Ахмедия З.Р.
4. Члены бракеражной комиссии присутствовали при закладке продуктов. На раздатке было выставлено контрольное блюдо.
5. Членами бракеражной комиссии были сняты пробы, была взвешена выпечка, результаты которых были следующими – пища доброкачественная, взвешенная выпечка в пределах нормы. Так же членами бракеражной комиссии были проверены сроки годности всей продукции, которая расположена на витрине буфета. Проверенная продукция соответствует нормам.
6. 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.
7. Работники столовой прошли медицински осмотр. Работают в спецодежде.
8. Для мытья посуды используются моющие средства, а так же раствор деохлора.

- На день проверки 08.09.2025г. согласно меню было приготовлено следующее:

Наименование блюда	7-10 лет	11-15 лет	
Котлеты рыбные	70	90	Котлеты рыбные
Соус молочно - томатный	20	20	Соус молочно - томатный
Макароны отварные	130	150	Макароны отварные
Подгарнировка горошек зеленый	20	25	Подгарнировка горошек зеленый
Кампот из свежих яблок	200	200	Кампот из свежих яблок
Хлеб р/п	30	50	Хлеб р/п

- 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.

- 1) Небольшие недостатки по доукомплектованию столовой отдельными видами посуды;
- 2) Требуется частичное обновление некоторых хозяйственных принадлежностей.

- 1) Устранить выявленные замечания в кратчайшие сроки;
- 2) Усилить контроль за своевременным обновлением инвентаря и посуды.

Тамуханова С.Р.