

АКТ № 1

проверки качества готовой продукции в школьной столовой
бракеражной комиссией

от «05» сентября 2025 г.

Место составления: КГУ «Куприяновская основная школа»

Бракеражная комиссия в составе:

- Председатель комиссии: Кужракаева О.Г. директор школы
- Члены комиссии:
 - Гуйо О.Н., ЗДВР
 - Сербентович Н.Г. социальный педагог
 - Капустянская Т.В. заместитель директора по АХЧ
 - Котвицкая А.В. методист мини-центра
 - Чистякова А.С. председатель родительского комитета

провела проверку качества готовой пищевой продукции, отпускаемой в школьной столовой.

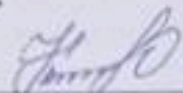
Проверке подлежали следующие блюда:

№	Наименование блюда	Органолептическая оценка	Температура при подаче	Вывод комиссии
1	Суп картофельный с овощами	Внешний вид — соответствует, вкус — приятный, овощи проварены, запах — характерный	72 °С	Соответствует требованиям
2	Выпечка с творогом	Внешний вид — румяная, начинка нежная, вкус — приятный, запах — без посторонних запахов	36 °С	Соответствует требованиям
3	Хлеб	Внешний вид — аккуратный, вкус — свежий, без постороннего запаха	Комнатная температура	Соответствует требованиям
4	Чай с молоком	Цвет — светло-коричневый, вкус — сбалансированный, запах — приятный	65 °С	Соответствует требованиям
5	Яблоко	Внешний вид — чистое, без повреждений, вкус — сладко-кислый, запах — свежий	Комнатная температура	Соответствует требованиям

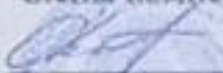
Итоги проверки:


- Все проверенные блюда соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям.
- Нарушений технологии приготовления не выявлено.
- Продукты пригодны к употреблению.
- Рекомендации комиссии: продолжить соблюдение технологии приготовления и санитарных норм.


Подписи членов комиссии:


Председатель комиссии:  Кужракаева О.Г.


Члены комиссии:

 Гуйо О.Н.

 Капустянская Т.В.

 Котвицкая А.В.

 Сербенович Н.Г.

 Чистякова А.С.

Акт
Проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию

Дата проведения: 09.10. 2025г.

Время проверки: 09.50 час

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню ,соблюдение гигиенических требований для работников столовой ,педагогов и обучающихся.

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой

В составе: Кужракаева О.Г.- директор школы

Гуйо О.Н.- заместитель директора по ВР

Сербентович Н.Г.- социальный педагог

Котвицкая А.В. -методист мини-центра

Чистякова А.С.- член родительского совета школы

Составили настоящий акт в том, что 09 октября 2025 года бракеражной комиссией была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

- 1.Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
- 2.Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявленным требованиям.
- 3.Члены комиссии отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
- 4.Организация питания: у входа в столовую стоит дежурный педагог: обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются: умывальник ,жидкое мыло, бумажные одноразовые полотенца.
- 5.В обеденном зале каждый стол накрыт до прихода учащихся, посадочных мест детям хватает.
- 6.Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой(имеют халаты, перчатки, чепцы).
- 7.Было предложено меню:

1) Суп из овощей

2)Хлеб ржано-пшеничный

3)Чай с сахаром

4)Фрукт

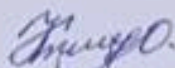
ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1.Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

2.Классным руководителям проводить классные часы и внеклассные мероприятия по правильному питанию.

Члены комиссии:

Кужракаева О.Г. – директор школы



Гуйо О.Н. –заместитель директора по ВР



Сербентович Н.Г.- социальный педагог



Котвицкая А.В. –методист мини-центра



Чистякова А.С.- член родительского совета школы



АКТ
проверки бракеражной комиссией по организации горячего питания в
школе

Дата проведения: 05.11.2025 г.

Цель проверки: охват питанием обучающихся в школе, контроль организации горячего питания.

Состав комиссии:

Кужракаева О.Г. – директор школы

Гуйо О.Н. – заместитель директора по ВР

Сербентович Н.Г. – социальный педагог

Чистякова А.С. – член родительского совета школы

Капустянская Т.В. – завхоз

Котвицкая А.В. – методист мини центра

Проверкой установлено:

1. Со второго сентября в школе организовано горячего питание.
2. Ежедневное горячее питание осуществляется с учетом соблюдения санитарных норм и посадочных мест.
3. Для рациональной организации горячего питания составлен график приема пищи, дежурство учителей в столовой.
4. Учащиеся начальных классов питаются в присутствии классных руководителей.
5. На момент проверки было приготовлено:

Салат из свежих помидоров и огурцов

Плов с мясом говядины

Чай с лимоном

Хлеб

6. Произведено контрольное взвешивание блюда, масса порции соответствует норме для возрастной категории учащихся.

7. В школьной столовой имеется уголок здорового питания, меню.

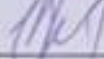
8. В плане по ВР предусмотрены внеклассные мероприятия, классные часы о здоровом и правильном питании.

Предложения:

Членами бракеражной комиссии осуществлять своевременный контроль за организацией горячего питания в школьной столовой.

Члены комиссии:

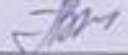
Кужракаева О.Г.  _____

Гуйо О.Н.  _____

Сербентович Н.Г.  _____

Чистякова А.С.  _____

Капустянская Т.В.  _____

Котвицкая А.В.  _____

АКТ
Проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию
учащихся
от 05.12.2025г.

Бракеражная комиссия в составе:

Кужракаева О.Г. – директор школы

Гуйо О.Н. – заместитель директора по ВР

Сербентович Н.Г. – социальный педагог

Чистякова А.С. – член родительского совета школы

Капустянская Т.В. – завхоз

Котвицкая А.В. – методист мини центра

При проверке школьной столовой установлено:

1. Блюда приготовлены в соответствии с меню, утвержденным директором школы. Ежедневно организуется одноразовое горячее питание для всех учащихся школы, ученики питаются бесплатно.

2. В меню на 05.12.2025 г. включены:

1) Суп из овощей

2) Выпечка с творогом

3) Фрукт

4) Чай с молоком

5) Хлеб ржано-пшеничный

Блюда приготовлены в соответствии с нормами. Приготовление вкусное и качественное, объем порции соответствует требуемым нормам для учащихся 1-4 и 5-9 классов.

3. Ежедневно производится дегустация приготовленных блюд и делается запись в журнале качества готовой продукции.

4. Сертификаты на продовольственные продукты имеются. Сроки хранения скоропортящихся продуктов соответствуют норме.

5. Работники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (имеют халаты, перчатки, чепцы)

Члены комиссии:

Кужракаева О.Г. 

Гуйо О.Н. 

Сербентович Н.Г. 

Чистякова А.С. 

Капустянская Т.В. 

Котвицкая А.В. 

[Faint, illegible header text]

- [Faint, illegible list item 1]*
- [Faint, illegible list item 2]*
- [Faint, illegible list item 3]*
- [Faint, illegible list item 4]*
- [Faint, illegible list item 5]*
- [Faint, illegible list item 6]*
- [Faint, illegible list item 7]*
- [Faint, illegible list item 8]*
- [Faint, illegible list item 9]*
- [Faint, illegible list item 10]*
- [Faint, illegible list item 11]*
- [Faint, illegible list item 12]*
- [Faint, illegible list item 13]*
- [Faint, illegible list item 14]*
- [Faint, illegible list item 15]*
- [Faint, illegible list item 16]*
- [Faint, illegible list item 17]*
- [Faint, illegible list item 18]*
- [Faint, illegible list item 19]*
- [Faint, illegible list item 20]*
- [Faint, illegible list item 21]*
- [Faint, illegible list item 22]*
- [Faint, illegible list item 23]*
- [Faint, illegible list item 24]*
- [Faint, illegible list item 25]*
- [Faint, illegible list item 26]*
- [Faint, illegible list item 27]*
- [Faint, illegible list item 28]*
- [Faint, illegible list item 29]*
- [Faint, illegible list item 30]*

АКТ проверки бракеражной комиссией школьной столовой

от 10.02.2026г

Мы, нижеподписавшиеся в составе комиссии: директор школы, зам.по ВР, завхоз, член родительского комитета 10 февраля 2026 года произвели проверку работы школьной столовой и составили настоящий акт о том, что блюда приготовлены в соответствии с меню, утвержденным директором школы. В школе обучаются 20 учащихся, все питаются бесплатно за счет спонсорских средств.

Столовая рассчитана на 24 посадочных мест, оснащена необходимым оборудованием. Ежедневно организуется одноразовое горячее питание для всех учащихся школы.

В меню на 10.02.2026г. включены:

1. Митболы
 2. Соус сметанный
 3. Гречка рассыпчатая с овощами
 4. Чай с молоком
 5. Яблоко
- Хлеб ржано-пшеничный

Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологической картой. Члены комиссии присутствовали при закладке продуктов. Все блюда приготовлены по технологии, приготовление вкусное и качественное. Имеется четырех-недельное перспективное меню.

Работники столовой прошли медицинский осмотр. Работают в спец одежде. Для мытья посуды део-хлор используют правильно. Уборочный инвентарь храниться отдельно. Уборка столовой проводится ежедневно, санитарный день пятница, 1 раз в месяц генеральная уборка.

Суточные пробы имеются, находятся в холодильнике и хранятся двое суток. Бракеражный журнал стандартный, заполняется своевременно, правильно. Все необходимые документы, журналы заполняются своевременно.

Директор школы: Кужракаева Кужракаева О.Г.

Зам. по ВР: Гуйо Гуйо О.Н.

Завхоз: Капустянская Капустянская Т.В.

Член родительского комитета: Чистякова Чистякова А.С.

АКТ
проверки школьной столовой бракеражной комиссией
от 11.03.2026г

Бракеражная комиссия произвела проверку школьной столовой в составе:
Гуйо О.Н. – зам по ВР

Сербентович Н.Г. – соц. педагог

Капустянская Т.В. – завхоз

Чистякова А.С. – член родительского комитета

В ходе проверки установлено:

1. Столы накрываются до прихода учащихся. Посадочных мест детям хватает. Блюда готовятся по технологическим картам.
2. Произведено контрольное взвешивание блюд и они соответствуют возрастным потребностям учащихся.
3. При дегустации блюд было отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, приготовленная еда детям нравится.
4. Персонал столовой соблюдают все гигиенические требования при работе (имеют халаты, перчатки, чепцы)
5. Блюда готовятся в соответствии с четырех недельным перспективным меню, утвержденным директором школы. В меню не допускается повторения одних и тех же блюд.

Предложения:

Членами бракеражной комиссии осуществлять своевременный контроль за организацией горячего питания в школьной столовой.

Члены комиссии:

Гуйо О.Н. – зам.по ВР _____

Сербентович Н.Г. – соц.педагог _____

Капустянская Т.В. – завхоз _____

Чистякова А.С. – член родительского совета школы _____

АКТ
проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию
от 6 апреля 2026 года

Комиссия в составе:

Кужракаева О.Г. - директор школы

Гуйо О.Н. – зам по ВР

Сербентович Н.Г. – соц. педагог

Чистякова А.С. – член родительского совета школы

Составили настоящий акт в том, что 06 апреля 2026 года бракеражной комиссией была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Горячее питание организовано с начало учебного года.

Режим питания детей осуществляется с учетом соблюдения санитарных норм.

2. Для рациональной организации горячего питания составлен график приема пищи, столы накрываются до прихода детей, в столовой организовано дежурство учителей.

3. Учащиеся начальных классов питаются в присутствии классных руководителей.

4. В школьной столовой имеется уголок здорового питания, вывешивается ежедневное меню.

5. В этот день в меню было:

1) Чикенболы

2) соус сметанный

3) Рис рассыпчатый

4) Компот из свежих яблок с изюмом

5) Хлеб пшеничный


6. Объем порции соответствует требуемым нормам, приготовление вкусное и качественное

7. Бракеражный журнал заполняется своевременно.

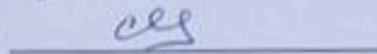
Решение:

Контролировать процесс приготовления пищи в соответствии с требованиями и нормами, заносить в журнал бракеража готовой продукции оценку качества приготовленных блюд.

Члены комиссии:

Кужракаева О.Г. – директор школы 

Гуйо О.Н. – зам по ВР 

Сербентович Н.Г. – соц педагог 

Чистякова А.С. – член родительского совета школы 