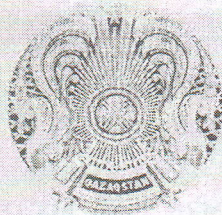


**«СОЛТУСТІК ҚАЗАҚСТАН
ОБЛЫСЫ ӘКІМДІГІНІҢ БІЛІМ
БАСҚАРМАСЫ»
КОММУНАЛДЫҚ МЕМЛЕКЕТТІК
МЕКЕМЕСІНІҢ «ШАЛ АҚЫН
АУДАНЫНЫҢ БІЛІМ БӨЛІМІ»
КОММУНАЛДЫҚ МЕМЛЕКЕТТІК
МЕКЕМЕСІ
«КРЕЩЕНКА ОРТА МЕКТЕБІ»
КОММУНАЛДЫҚ МЕМЛЕКЕТТІК
МЕКЕМЕСІ**



**КОММУНАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРЕЩЕНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
КОММУНАЛЬНОГО
ГОСУДАРСТВЕННОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ РАЙОНА
ШАЛ АҚЫНА» КОММУНАЛЬНОГО
ГОСУДАРСТВЕННОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
АКИМАТА СЕВЕРО-КАЗАХСТАНСКОЙ
ОБЛАСТИ »**

БҰЙРЫҚ

ПРИКАЗ

с. Крещенка, тел. 51822
«29» августа 2025 г.

№ 47

О создании бракеражных комиссий

В соответствии с Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 5 октября 2022 года № ҚР ДСМ-111 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно – эпидемиологические требования к организации и проведению санитарно-противоэпидемических, санитарно-профилактических мероприятий по предупреждению острых кишечных инфекций», с целью контроля по соблюдению санитарных правил и гигиенических нормативов, за обеспечением качества и безопасности выпускаемой продукции в школьной столовой на 2025-2026 учебный год **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать бракеражную комиссию по контролю организации питания в классах КГУ «Крещенская средняя школа» и классе дошкольной подготовки в составе:

Председатель: Капинос Л.Г. – заместитель директора по ВР;
Пономаренко О.В. - председатель попечительского совета
Пархоменко В.А. - председатель родительского комитета;
Сальменов Е.А. – председатель профсоюзного комитета;
Куспанова Б.Н. – социальный педагог
Бегман Т.М. – медицинская сестра
Отто И.С. – повар

2. Создать бракеражную комиссию по контролю организации питания в мини-центре «Жұлдыз» при КГУ «Крещенская средняя школа» КГУ «Отдел образования района Шал акына» КГУ «Управление образования акимата Северо-Казахстанской области» в составе:

Председатель: Макиш К.В.-методист мини-центра;
Бегман Т.М. – медицинская сестра
Пономаренко О.В. - председатель попечительского совета
Динер Ю.Ю. - представитель родительского комитета;
Галата Е.И. – повар

3. Бракеражной комиссии проводить бракераж согласно нормам:

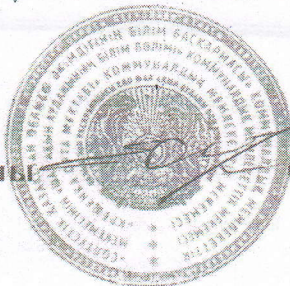
- а) соответствие утвержденному меню;
- б) качество горячих готовых блюд;
- в) соответствие весовой нормы (по меню);

4. Медицинскому работнику Бегман Т.М. вести журнал бракеража готовой продукции горячих блюд.

5. Председателям бракеражных комиссий систематически вести протоколы актов обследования горячего питания. Обо всех замечаниях немедленно докладывать директору школы.

6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы



Опперман Е.П.

АКТ

проверки школьной столовой бракеражной комиссией КГУ «Крещенская средняя школа»

от 6.03.2026 г.

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой

в составе:

Капинос Л.Г. – заместитель директора по ВР

Куспанова Б.Н. – социальный педагог

Пархоменко В.А. – представитель родительской общественности.

Сальменов Е.А. – председатель профсоюзного комитета школы.

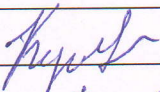
В ходе проверки выявлено:

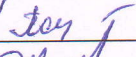
1. При посещении столовой нарушений санитарных норм не обнаружено. Посуда моется в отдельном помещении, с применением дезинфицирующих и моющих средств.
2. Температурный режим хранения продуктов выполняется. В столовой чисто, посторонний запах не присутствует. Во всех помещениях сухо, чисто.
3. Столы чистые. На столах стоит приготовленная для учащихся начальных классов еда. Еда не горячая. Температура достаточная, чтобы не обжечься.
4. Вода, моющее средство для рук, одноразовые полотенца имеются.
5. Членами бракеражной комиссии были сняты пробы, результаты которых были следующими – пища доброкачественная в пределах нормы. Проверенная продукция соответствует нормам.
6. Меню соответствует утвержденному.

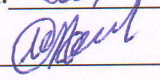
Комиссия установила, что вся приготовленная пища соответствует нормам питания. Еда доброкачественная.

Члены комиссии:

Капинос Л.Г. 

Куспанова Б.Н. 

Пархоменко В.А. 

Сальменов Е.А. 

АКТ №3

проверки школьной столовой бракеражной комиссией КГУ «Крещенская средняя школа»

от 23.02. 2026 года

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой

в составе:

Капинос Л.Г. – заместитель директора по ВР

Куспанова Б.Н. – социальный педагог

Сальменов Е.А. – председатель профсоюзного комитета школы.

Пархоменко В.А. – представитель родительской общественности.

Цель проверки: Контроль качества готовой продукции, соблюдения санитарных норм и температурного режима подачи блюд.

В ходе проверки установлено:

1. **Санитарное состояние:** Обеденный зал чистый. Столы промаркированы, протираются после каждой перемены. Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте.
2. **Соблюдение меню:** На информационном стенде вывешено утвержденное циклическое перспективное меню. Фактическое меню на 23.02.2026 соответствует утвержденному.
3. **Качество готовых блюд:** Проведена органолептическая проверка (вкус, цвет, запах). Вкус ороший.
4. **Вес порций:** Контрольное взвешивание 3-х порций показало полное соответствие выходу блюд, указанному в меню.

Замечания:

В ходе проверки критических замечаний и нарушений не выявлено.

Выводы и предложения:

1. Признать работу школьной столовой качественной.
2. Рекомендовать персоналу столовой сохранять текущий темп работы.

Капинос Л.Г. _____

Куспанова Б.Н. _____

Сальменов Е.А. _____

Пархоменко В.А. _____

Акт
проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию

КГУ «Крещенская средняя школа»
КГУ «Отдел образования района Шал акына»
КГУ «Управление образования акимата Северо- Казахстанской области»

Комиссия в составе:

Опперман Е.П. - директор школы.

Куспанова Б.Н. – социальный педагог.

Пархоменко В.А. – председатель совета родителей

Капинос Л.Г. – заместитель директора по ВР.

Кулиджанова А.Ф. – завхоз.

Составили настоящий акт в том, что 12 января 2026 года была проведена проверка работы пищеблока.

В ходе проверки установили соответствие меню.

Была проведена проверка вкусовых качеств блюд. Блюдо соответствует представлениям членов комиссии о вкусовой и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов питания нет. Порции соответствуют нормам санпина РК. На столе приготовлены хлеб, мёд для учащихся начальных классов, которые питаются в первый поток.

Санитарное состояние хорошее. Имеются одноразовые полотенца, мыло.

Комиссией при проверке школьной столовой нарушений не выявлено.

Члены комиссии:

Опперман Е.П. 

Куспанова Б.Н. 

Пархоменко В.А. 

Капинос Л.Г. 

Кулиджанова А.Ф. _____

Повар школы: Кочнева Н.В. 

АКТ
проверки школьной столовой бракеражной комиссией
КГУ «Крещенская средняя школа»

от 9 февраля 2026 года

Бракеражная комиссия Крещенской средней школы осуществила проверку школьной столовой

в составе:

Опперман Е.П. – директор школы, Капинос Л.Г. – зам ВР, Сальменов Е.А. – председатель профсоюзного комитета, Куспанова Б.Н. – соц.педагог, Пархоменко В.А. – председатель Совета родителей, Кочнева Н.В. – повар.

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. Во всех помещениях чисто.
3. Проверены холодильники. Продукция хранится отдельно. Имеются запасы мяса.
4. Для учеников организованы посадочные места. Дети перед едой моют руки, питаются с желанием. По проведенному опросу среди учащихся качество приготовленной еды детям нравится. В столовой находится дежурный учитель.
5. Питание в школе организовано в соответствии с перспективным меню и утверждено директором школы. Имеется меню недельное и ежедневное на момент проверки.
6. Членами бракеражной комиссии были сняты пробы, результаты которых были следующими – пища доброкачественная в пределах нормы. Проверенная продукция соответствует нормам.

На день проверки 10.09.2024 г. согласно меню было приготовлено следующее: лапша домашняя, выпечка с творогом, компот, хлеб.

Комиссия установила, что вся приготовленная пища соответствует нормам питания. Еда доброкачественная.

Члены комиссии:

 Опперман Е.П.
 Капинос Л.Г.
 Сальменов Е.А.
 Куспанова Б.Н.
 Пархоменко В.А.

Повар:

 Кочнева Н.В.

Акт
проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию

КГУ «Крещенская средняя школа»

Комиссия в составе:

Оппераман Е.П. - директор школы.

Куспанова Б.Н. – социальный педагог.

Капинос Л.Г. – заместитель директора по ВР.

Сальменов Е.А.- председатель профсоюзного комитета школы.

Кулиджанова А.Ф. – зам директора по хозяйственной части.

Составили настоящий акт в том, что 30 января 2026 года была проведена проверка работы пищеблока.

В ходе проверки выявлено:

Суточные нормы отобраны и хранятся в холодильнике. Питание осуществляется по меню. Меню соответствует. Была проведена проверка вкусовых качеств блюд. Все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусовой и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов питания нет. Порции соответствуют нормам санпина РК.

Санитарное состояние хорошее. Посуду, разделочные доски, ножи, используются по назначению и хранятся соответственно санитарным нормам.

Столы накрываются непосредственно перед приходом детей. Питание учащихся осуществляется по составленному графику. Учащиеся соблюдают культуру поведения во время приема пищи.

Комиссией при проверке школьной столовой нарушений не выявлено.

Члены комиссии:

Опперман Е.П. _____

Куспанова Б.Н. _____

Капинос Л.Г. _____

Сальменов Е.А. _____

Кулиджанова А.Ф. _____

Повар школы: Кочнева Н.В. _____

АКТ

проверки школьной столовой бракеражной комиссией КГУ «Крещенская средняя школа»

от 1 декабря 2025 года

Мы, нижеподписавшиеся, в составе комиссии Капинос Л.Г.-зам. директора по ВР, Сальменова Е.А. – председатель профкома, Куспанова Б.Н. – социальный педагог, Кулиджанова А.Ф. – завхоз, Пархоменко В.А. –представитель родительской общественности, 1 декабря 2025 года проверили работу школьной столовой и составили настоящий акт в целях исключения использования некачественной продукции при организации питания.

Были проверены запасы продуктов, сроки годности, условия их хранения. Проверены холодильники. Все продукты хранятся отдельно. Продукты заморожены. Холодильники чистые. Имеются запасы продуктов: сахар, гречка, манка, горох, подсолнечное масло, картошка, морковь. Крупы и макароны хранятся в шкафах в упаковках, на отдельных полках. Срок годности макарон, круп соответствует нормам. Так же годными для употребления являются все остальные продукты.

Комиссией была проведена проверка качества блюд готовой пищи.

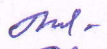
В ходе проверки выявлено:

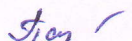
1. В школьной столовой на момент проверки приготовленные блюда соответствовали меню. Меню представлено на стенде.

Понедельник			
Каша пшенная молочная	150	200	200
Яйцо отварное	1 шт	1 шт	1 шт
Чай с сахаром	200	200	200
Хлеб	20	35	40

2. Предложенные блюда приготовлены хорошо, вкусно.
3. Персонал работает в спецодежде, на головах колпаки..
4. Помещение чистое, световой и тепловой режим соответствует норме.

Члены комиссии:

 /Капинос Л.Г../
 /Сальменов Е.А./
 /Куспанова Б.Н./
 /Кулиджанова А.Ф./

 /Пархоменко В.А./

Повар:

 Кочнева Н.В.

АКТ
проверки школьной столовой бракеражной комиссией
КГУ «Крещенская средняя школа»

от 18 ноября 2025 года

Бракеражная комиссия Крещенской средней школы осуществила проверку школьной столовой в составе:

Опперман Е.П. – директор школы, Капинос Л.Г. – зам ВР, Сальменов Е.А. – председатель профсоюзного комитета, Куспанова Б.Н. – соц.педагог, Пархоменко В.А. – председатель Совета родителей.

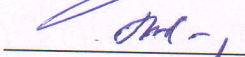
В ходе проверки выявлено:

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. Во всех помещениях чисто. Инвентарь промаркирован.
3. Питание в школе организовано в соответствии с перспективным меню и утверждено директором школы. Имеется меню недельное и ежедневное на момент проверки.
4. Членами бракеражной комиссии были сняты пробы, результаты которых были следующими – пища доброкачественная в пределах нормы. Проверенная продукция соответствует нормам.

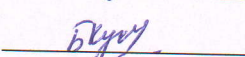
Комиссия установила, что вся приготовленная пища соответствует нормам питания. Еда доброкачественная.

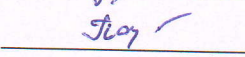
Члены комиссии:

 Опперман Е.П.

 Капинос Л.Г.

 Сальменов Е.А.

 Куспанова Б.Н.

 Пархоменко В.А.

Повар:

 /Кочнева Н.В./

АКТ

проверки школьной столовой бракеражной комиссией КГУ «Крещенская средняя школа»

от 3 ноября 2025 года

Мы, нижеподписавшиеся, в составе комиссии Капинос Л.Г.-зам. директора по ВР, Сальменова Е.А. – председатель профкома, Куспанова Б.Н. – социальный педагог, Кулиджанова А.Ф. – завхоз, Пархоменко В.А. –представитель родительской общественности, 3 ноября 2025 года проверили работу школьной столовой и составили настоящий акт в целях исключения использования некачественной продукции при организации питания.

Комиссией была проведена проверка качества блюд готовой пищи.

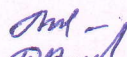
В ходе проверки выявлено:

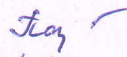
1. В школьной столовой на момент проверки приготовленные блюда соответствовали меню. Меню представлено на стенде.

Наименование блюд	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Вторник			
Каша рисовая молочная	150	200	200
Яйцо отварное	1 шт	1 шт	1 шт
Чай с лимоном	200	200	200
Хлеб	20	35	40

2. Предложенные блюда приготовлены хорошо, вкусно.
3. Персонал работает в спецодежде, на головах колпаки..
4. Помещение чистое, световой и тепловой режим соответствует норме.

Члены комиссии:

 /Капинос Л.Г../
 /Сальменов Е.А../
 /Куспанова Б.Н../
 /Кулиджанова А.Ф../

 /Пархоменко В.А../

Повар:

 /Кочнева Н.В../

АКТ

проверки школьной столовой бракеражной комиссией КГУ «Крещенская средняя школа»

от 22 октября 2025 года

Мы, нижеподписавшиеся, в составе комиссии Капинос Л.Г.-зам. директора по ВР, Сальменова Е.А. – председатель профкома, Куспанова Б.Н. – социальный педагог, Кулиджанова А.Ф. – завхоз, Пархоменко В.А. –представитель родительской общественности, 22 октября 2025 года проверили работу школьной столовой и составили настоящий акт в целях исключения использования некачественной продукции при организации питания.

Были проверены запасы продуктов, сроки годности, условия их хранения. Проверены холодильники. Все продукты хранятся отдельно. Продукты заморожены. Холодильники чистые. Имеются запасы продуктов: сахар, гречка, манка, горох, подсолнечное масло, картошка, морковь. Крупы и макароны хранятся в шкафах в упаковках, на отдельных полках. Срок годности макарон, круп 17 месяцев. Так же годными для употребления являются все остальные продукты.

Комиссией была проведена проверка качества блюд готовой пищи.

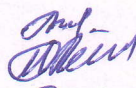
В ходе проверки выявлено:

1. В школьной столовой на момент проверки приготовленные блюда соответствовали меню. Меню представлено на стенде.

Наименование блюд	Выход блюда, гр.		Выход блюда, гр.
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Вторник			
Мясо тушенное с овощами	80	100	100
Гарнир крупяной	100	150	150
Чай с сахаром	200	200	200
Хлеб	20	35	40

2. Предложенные блюда приготовлены хорошо, вкусно.
3. Персонал работает в спецодежде, на головах колпаки..
4. Помещение чистое, световой и тепловой режим соответствует норме.

Члены комиссии:

 /Капинос Л.Г../
 /Сальменов Е.А./
 /Куспанова Б.Н./

 /Кулиджанова А.Ф./

 /Пархоменко В.А./

Повар:

 /Кочнева Н.В./

АКТ
проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию
учащихся КГУ «Крещенская средняя школа»

от 6 октября 2025 года.

Комиссия в составе:

Опперман Е.П.-директор школы;

Капинос Л.Г. – зам директора по ВР;

Пархоменко В.А. - представитель родительской общественности;

Куспанова Б.Н. – социальный педагог школы;

Сальменов Е.А. – председатель профсоюзного комитета.

Бракеражной комиссией осуществлена проверка школьной столовой 6 октября 2025 г.

В ходе проверки:

Произведено контрольное взвешивание готовых блюд со стола в обеденном зале. Вес соответствует норме.

Меню на 6.10.2025 г.

Понедельник			
Макароны с сыром	150	200	200
Медовая выпечка	40	40	40
Чай с молоком	200	200	200
Хлеб	20	35	40

Готовые блюда приготовлены в соответствии с нормами.

Внешний вид работников пищеблока соответствует нормам: чистая спецодежда, шапочка.

После приема пищи столы протираются.

Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах. Вкус, запах отличные.

Тарелки, кружки соответствуют нормам, трещин и сколов не обнаружено.

Предложения и рекомендации: бракеражной комиссии продолжить осуществление контроля за качеством готовой продукции.

Члены бракеражной комиссии:

Опперман Е.П. _____

Капинос Л.Г. _____

Пархоменко В.А. _____

Куспанова Б.Н. _____

Сальменов Е.А. _____

Акт №1
проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию

КГУ «Крещенская средняя школа»
КГУ «Отдел образования района Шал акына»
КГУ «Управление образования акимата Северо- Казахстанской области»

Комиссия в составе:

1. Оппераман Е.П. - директор школы.
2. Куспанова Б.Н. – социальный педагог.
3. Пархоменко В.А. – представитель родительской общественности.
4. Капинос Л.Г. – заместитель директора по ВР.
5. Галата Е.И. - повар

Составили настоящий акт в том, что 2 сентября 2025 года в 9.00 была проведена проверка работы пищеблока.

В ходе проверки выявлено:

Бракеражный журнал ведется ежедневно. Суточные нормы отобраны и хранятся в холодильнике. На момент проверки приготовленные блюда соответствовали меню.

Меню представлено на стенде.

Наименование блюд	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Вторник			
Салат из свежих огурцов, заправленный растительным маслом.	60	100	100
Жаркое по-домашнему из говядины.	150	200	200
Чай с сахаром	200	200	200
Хлеб	20	35	40

Была проведена проверка вкусовых качеств блюд. Все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусовой и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов питания нет. Порции соответствуют нормам санпина РК.

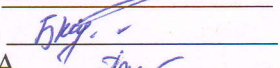
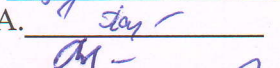
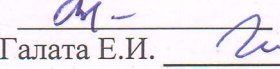
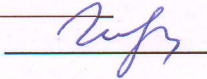
Санитарное состояние хорошее. Посуду, разделочные доски, ножи, используются по назначению и хранятся соответственно санитарным нормам.

Столы накрываются непосредственно перед приходом детей, таким образом дети получают горячее питание. Питание учащихся осуществляется по составленному графику. Учащиеся соблюдают культуру поведения во время приема пищи.

Комиссией при проверке школьной столовой нарушений не выявлено.

Предложение комиссии: провести в классах беседу с учащимися о здоровом питании.

Члены комиссии:

1. Опперман Е.П. 
 2. Куспанова Б.Н. 
 3. Пархоменко В.А. 
 4. Капинос Л.Г. 
- Повар школы: Галата Е.И. 

АКТ

проверки школьной столовой бракеражной комиссией по организации питания учащихся
КГУ «Крещенская средняя школа»

14 апреля 2026 года

Комиссия в составе: Капинос Л.Г., Пархоменко В.А., Куспанова Б.Н., Сальменов Е.А.
провела проверку работы школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

Проведено контрольное взвешивание готовых блюд. Выход блюд соответствует установленным нормам.

Вторник	Ленивые голубцы с говядиной	200	220	250
	Соус сметанный	20	20	20
	Подгарнировка (зелёный горошек)	30	30	30
	Компот из свежих яблок	200	200	200
	Хлеб ржано-пшеничный	30	50	50

Качество приготовленных блюд соответствует санитарным и технологическим требованиям. Органолептическая оценка (вкус, запах, внешний вид) показала хорошие результаты, замечаний не выявлено.

Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. Работники обеспечены спецодеждой, столовая посуда находится в исправном состоянии.

Заключение комиссии:

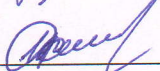
Организация питания учащихся осуществляется на должном уровне. Рекомендуются продолжить контроль качества приготовления блюд и соблюдения санитарно-гигиенических требований.

Члены комиссии:

Капинос Л.Г. 

Пархоменко В.А. 

Куспанова Б.Н. 

Сальменов Е.А. 

АКТ

проверки школьной столовой бракеражной комиссией по организации питания учащихся
КГУ «Крещенская средняя школа»

от 27 апреля 2026 года

Бракеражная комиссия в составе: Опперман Е.П., Капинос Л.Г., Пархоменко В.А.,
Куспанова Б.Н., Сальменов Е.А. провела проверку организации питания учащихся и
санитарного состояния школьной столовой.

В ходе проверки проведено контрольное взвешивание готовых блюд. Выход продукции
соответствует установленным нормам. Качество приготовленных блюд соответствует
требованиям технологических карт и санитарных правил.

Комиссией проведена органолептическая оценка готовой продукции. Внешний вид, вкус и
запах блюд соответствуют нормам, замечаний не выявлено.

Особое внимание уделено санитарному состоянию пищеблока. Помещения столовой
содержатся в чистоте, проводится ежедневная влажная уборка. Кухонный инвентарь и
столовая посуда находятся в исправном состоянии, маркировка соблюдается.

Во время проверки нарушений, способных повлиять на качество и безопасность питания
учащихся, не выявлено.

Дополнительно комиссией проверены условия приема пищи учащимися. В обеденном
зале созданы комфортные условия для питания, соблюдается порядок рассадки
обучающихся. Очередность посещения столовой организована в соответствии с графиком.

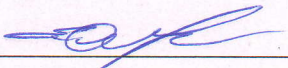
Заключение комиссии:

Организация питания учащихся осуществляется на должном уровне. Нарушений
санитарно-гигиенических требований не выявлено. Качество готовой продукции
соответствует установленным требованиям.

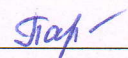
Рекомендации:

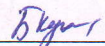
Продолжить контроль качества питания, соблюдения санитарных норм и условий
хранения продуктов.

Члены комиссии:

Опперман Е.П. 

Капинос Л.Г. 

Пархоменко В.А. 

Куспанова Б.Н. 

Сальменов Е.А. 

АКТ

проверки школьной столовой бракеражной комиссией по организации питания учащихся
КГУ «Крещенская средняя школа»

от 13 мая 2026 года

Комиссия в составе: Опперман Е.П., Капинос Л.Г., Пархоменко В.А., Куспанова Б.Н.,
провела проверку организации питания учащихся в школьной столовой.

В ходе проверки установлено, что питание учащихся организовано в соответствии с
утвержденным меню. Проведено контрольное взвешивание готовых блюд, отклонений от
установленных норм не выявлено.

Меню:

Фрукт банан	120	120	120
Ёжики куриные	70	90	100
Соус сметанный	20	20	20
Макароны отварные	130	150	180
Чай каркаде	200	200	200
Хлеб ржано- пшеничный	30	50	50

Комиссия проверила качество готовой продукции по органолептическим показателям.
Блюда имеют привлекательный внешний вид, соответствующую консистенцию, приятный
вкус и запах. Температурный режим подачи горячих блюд соблюдается.

Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. Рабочие поверхности, кухонный
инвентарь и столовая посуда содержатся в чистоте. Работники пищеблока соблюдают
правила личной гигиены и обеспечены необходимой санитарной одеждой.

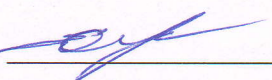
Вывод комиссии:

Нарушений в организации питания учащихся не выявлено. Качество приготовленных
блюд соответствует требованиям санитарных норм и технологических карт. Работа
школьной столовой признана удовлетворительной.

Рекомендации:

Продолжить контроль качества готовой продукции, соблюдение санитарно-гигиенических
требований и обеспечение полноценного и сбалансированного питания учащихся.

Члены комиссии:

Опперман Е.П. 

Капинос Л.Г. 

Пархоменко В.А. 

Куспанова Б.Н. 