

АКТ № 1

проверки школьной столовой комиссией по горячему питанию о готовности к началу 2025-2026 учебного года от «28» августа 2025 года

Подготовка пищеблока и сотрудников к началу 2025-2026 учебного года

Комиссия осуществила проверку школьной столовой

в составе:

Мухамедин С.К. - директор школы

Жирнова С.С. - заместитель директора по ВР

Турленова Жазерке Мукашевна - медицинская сестра

Бижигитов Талгат Жагудаевич - социальный педагог

Касенова Жайнагуль Акылбаевна - член родительского комитета

Едоменко Ирина Ивановна - член родительского комитета

Енсегенова Жибек Жумабековна - представитель попечительского совета

составили настоящий акт в том, что 28.08.2025 года в 15.00 была проведена проверка готовности школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

Школьная столовая на 28 августа 2025 года обеспечена необходимым технологическим оборудованием: электроплита, 2 жарочных шкафа, холодильная морозильная камера, электротитан, микроволновая печь, состояние оборудования удовлетворительное. Пищеблок обеспечен холодной и горячей водой, установлены секционные мойки в количестве 2 штук, складские помещения оборудованы. Необходимой посудой столовая обеспечена. Установлены камеры видеонаблюдения.

На момент проверки у персонала кухни не было в наличии санитарных книжек, по Байкен Фариза Арманкызы не имеет соответствующего образования-повар.

Выводы: членами комиссии было вынесено решение услугодателю ИП «Сычевский И.В» в лице представителя Нуралиной Гульжан Байкеновны, предоставить санитарно - эпидемиологическое заключение (санитарные книжки) до 3 сентября 2025 года. А также предоставить повара с соответствующим образованием.

Члены комиссии по питанию:

С. Мухамедин

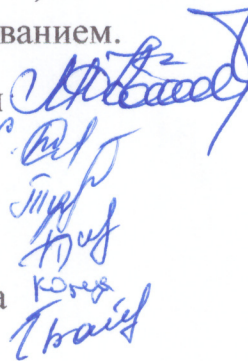
С. Жирнова

Ж.Турленова

Т. Бижигитов

Ж. Енсегенова

Г. Нуралина



АКТ № 2

проверки школьной столовой комиссией по горячему питанию о готовности к началу 2025-2026 учебного года от «3» сентября 2025 года

Подготовка пищеблока и сотрудников к началу 2025-2026 учебного года

Комиссия осуществила проверку школьной столовой

в составе:

Мухамедин С.К. - директор школы
Жирнова С.С. - заместитель директора по ВР
Турленова Жазерке Мукашевна - медицинская сестра
Бижигитов Талгат Жагудаевич - социальный педагог
Касенова Жайнагуль Акылбаевна - член родительского комитета
Едоменко Ирина Ивановна - член родительского комитета
Енсегенова Жибек Жумабековна - представитель попечительского совета

составили настоящий акт в том, что 3.09.2025 года в 15.00 была проведена проверка готовности школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

В школьной столовой работали 1 повар и 2 кухработника (вместо трех). У персонал кухни Расуловой Г.С и Айтпембетовой З.С. не пройден медицинский осмотр, не допуска к работе. Повар Бауэр И.В. имеет свидетельство повара, также у нее 1 наличии бумажный вариант санитарной книжки, но нет электронного варианта, 1 связи с тем, что она является лицом без гражданства. В холодильнике столовой отсутствовала суточная проба за 3.09.2025 года.

Члены комиссии по питанию:

С.Мухамедин

С.Жирнова

Ж.Турленова

Т.Бижигитов

Ж.Енсегенова

Г.Нуралина

АКТ № 3

проверки школьной столовой комиссией по горячему питанию о готовности к началу 2025-2026 учебного года от «8» сентября 2025 года

Комиссия осуществила проверку школьной столовой

в составе:

Мухамедин С.К. - директор школы

Жирнова С.С. - заместитель директора по ВР

Турленова Жазерке Мукашевна - медицинская сестра

Бижигитов Талгат Жагудаевич - социальный педагог

Едоменко Ирина Ивановна - член родительского комитета

Енсегенова Жибек Жумабековна - представитель попечительского совета

составили настоящий акт в том, что 8.09.2025 года в 15.00 была проведена проверка готовности школьной столовой. При дегустации пищи комиссия отметила, что вкусовые качества в норме, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, выход продукции соответствует норме.

Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

На момент проверки в школьной столовой работает 1 повар и 2 кухработника (вместе трех). У персонала кухни Расуловой Г.С и Айтпембетовой З.С. на сегодняшний день до сих пор не пройден медицинский осмотр, нет допуска к работе.

Члены комиссии по питанию:

С.Мухамедин

С.Жирнова

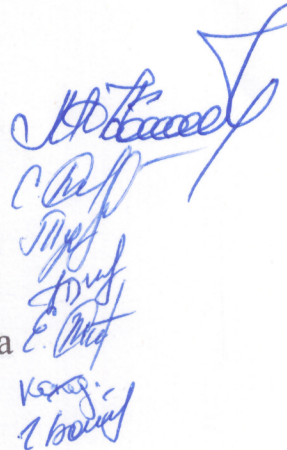
Ж.Турленова

Т.Бижигитов

Ж.Енсегенова

И.Едоменко

Г.Нуралина



АКТ № 4

проверки школьной столовой комиссией по горячему питанию о готовности к началу 2025-2026 учебного года от «12» сентября 2025 года

Комиссия осуществила проверку школьной столовой

в составе:

Мухамедин С.К. - директор школы

Жирнова С.С. - заместитель директора по ВР

Турленова Жазерке Мукашевна - медицинская сестра

Бижигитов Талгат Жагудаевич - социальный педагог

Едоменко Ирина Ивановна - член родительского комитета

Енсегенова Жибек Жумабековна - представитель попечительского совета

составили настоящий акт в том, что 12.09.2025 года в 12.00 была проведена проверка готовности школьной столовой. При дегустации пищи комиссия отметила, что вкусовые качества в норме, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, выход продукции соответствует норме.

Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

На момент проверки в школьной столовой работает 1 повар и 3 кухработника. У персонала кухни пройден медицинский осмотр, имеется допуск к работе. Ранее вынесенные замечания- исправлены.

Члены комиссии по питанию:

С.Мухамедин

С.Жирнова

Ж.Турленова

Т.Бижигитов

Ж.Енсегенова

И.Едоменко

Г.Нуралина

(Handwritten signatures of the commission members)

АКТ № 5
проверки школьной столовой комиссией по горячему питанию
о готовности к началу 2025-2026 учебного года
от «18» сентября 2025 года

Комиссия осуществила проверку школьной столовой

в составе:

Мухамедин С.К. - директор школы
Жирнова С.С. - заместитель директора по ВР
Турленова Жазерке Мукашевна - медицинская сестра
Бижигитов Талгат Жагудаевич - социальный педагог
Едоменко Ирина Ивановна - член родительского комитета
Енсегенова Жибек Жумабековна - представитель попечительского совета

составили настоящий акт в том, что 18.09.2025 года в 11.00 была проведена проверка готовности школьной столовой.

Цель посещения: Оценка состояния и организации работы школьной столовой, соблюдение санитарных норм и условий питания учащихся.

1. Чистота и порядок: Столовая была в целом чистой. На полу, столах и кухонных поверхностях не было видимых загрязнений. Санитарные условия соответствуют установленным нормам.
2. Оборудование и инвентарь: Все кухонные приборы и оборудование находятся в хорошем рабочем состоянии. Мебель для сидения и столы соответствуют требованиям, повреждений не выявлено.
3. Меню и качество пищи: В столовой предложено разнообразное меню, которое включает как горячие блюда, так и закуски. Пища выглядит свежей и приготовленной в соответствии с санитарными стандартами.

Закключение: Посещение столовой показало, что в целом организация питания в школе отвечает санитарным и гигиеническим нормам. Однако, было замечено, что присутствует, несвежая выпечка. Было вынесено замечание, и предупреждена Нуралина Г.Б. (представитель ИП. Сычевская)

Члены комиссии по питанию:

С.Мухамедин

С.Жирнова

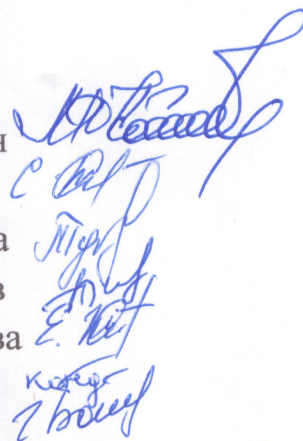
Ж.Турленова

Т.Бижигитов

Ж.Енсегенова

И.Едоменко

Г.Нуралина



АКТ № 6

проверки школьной столовой комиссией по горячему питанию о готовности к началу 2025-2026 учебного года от «8» октября 2025 года

Комиссия осуществила проверку школьной столовой

в составе:

Мухамедин С.К. - директор школы
Жирнова С.С. - заместитель директора по ВР
Турленова Жазерке Мукашевна - медицинская сестра
Бижигитов Талгат Жагудаевич - социальный педагог
Едоменко Ирина Ивановна - член родительского комитета
Енсегенова Жибек Жумабековна - представитель попечительского совета

составили настоящий акт в том, что 8.10.2025 года в 15.00 была проведена проверка готовности школьной столовой.

Цель посещения: Оценка состояния и организации работы школьной столовой, соблюдение санитарных норм и условий питания учащихся.

1. Комиссией было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд. При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества в норме, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, выход продукции соответствует норме, но порции, выданные учащимся, не соответствуют возрастной потребности детей. Плов при норме 150 грамм, вес соответствовал 124 грамм.
2. Оборудование и инвентарь: Все кухонные приборы и оборудование находятся в хорошем рабочем состоянии. Мебель для сидения и столы соответствуют требованиям, повреждений не выявлено.
3. Меню и качество пищи: В столовой предложено меню. Пища выглядит свежей и приготовленной в соответствии с санитарными стандартами.

Закключение: Посещение столовой показало, что в целом организация питания в школе отвечает санитарным и гигиеническим нормам. Порции, выданные учащимся, не соответствуют возрастной потребности детей. Было вынесено замечание, и предупреждена Нуралина Г.Б. (представитель ИП. Сычевская)

Члены комиссии по питанию:

С.Мухамедин

С.Жирнова

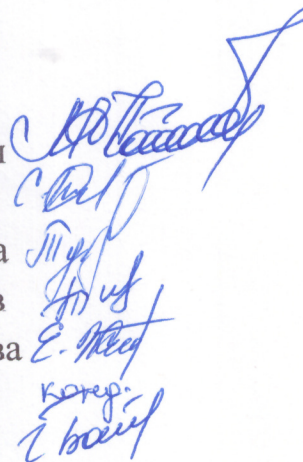
Ж.Турленова

Т.Бижигитов

Ж.Енсегенова

И.Едоменко

Г.Нуралина



АКТ № 7
проверки состояния пищеблока
школьной столовой бракеражной комиссией

от 13 октября 2025 года

КГУ «Школа- гимназия имени академика Е.А.Букетова»

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой

в составе:

Мухамедин С.К. - директор школы

Жирнова С.С. - заместитель директора по ВР

Турленова Жазерке Мукашевна - медицинская сестра

Бижигитов Талгат Жагудаевич - социальный педагог

Едоменко Ирина Ивановна - член родительского комитета

Енсегенова Жибек Жумабековна - представитель попечительского совета

Результаты проверки и контроля:

В течение месяца медиком школы Турленовой Ж.М., заместителем директора по ВР Жирновой С.С. велся контроль за работой пищеблока школы. Также комиссией было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии первого блюда, а также вторых блюд.

При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества в норме, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, выход продукции соответствует норме.

Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

Соблюдение требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции, санитарно-гигиенические условия хранения полуфабрикатов и продуктов питания. Контроль сроков реализации продуктов осуществляется регулярно. К реализации допускается только пищевая продукция, имеющая маркировку. Хранение продуктов осуществляются в соответствии с санитарными нормами.

Выводы: Качество поступающих продуктов питания в школьную столовую соответствуют санитарным нормам и правилам. Продолжать вести регулярный контроль за соблюдением норм и правил организации питания в школе.

Председатель комиссии

С.Мухамедин

С.Жирнова

Ж.Турленова

Т.Бижигитов

Ж.Енсегенова

И.Едоменко

Г.Нуралина

АКТ № 8

проверки состояния пищеблока
школьной столовой бракеражной комиссией

от 3 ноября 2025 года КГУ «Школа- гимназия имени ак. Е.А.Букетова»

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой

в составе:

Мухамедин С.К. - директор школы

Жирнова С.С. - заместитель директора по ВР

Турленова Жазерке Мукашевна - медицинская сестра

Бижигитов Талгат Жагудаевич - социальный педагог

Едоменко Ирина Ивановна - член родительского комитета

Енсегенова Жибек Жумабековна - представитель попечительского совета

Результаты проверки и контроля:

В начале учебной четверти в школьной столовой проведен контроль за работой пищеблока. Соблюдаются требования СанПиНа при составлении меню – раскладки (меню -требования) в соответствии с цикличным меню. Меню каждого дня выполняется полностью, но имеются замечания по качеству готового блюда, а именно молочная рисовая каша. Цвет, запах, вкус соответствует норме, но каша очень густая, невозможно повернуть ложку. Было вынесено замечание повару Баимбетовой Э.К., на что она пояснила, что ей поставили не качественный рис, а именно сечку. В связи с этим каша получается очень густая, напоминает не кашу, а второе блюдо. Вес порционных блюд соответствует норме, температура горячих отпускаемых блюд соответствует норме. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы. В столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло).

Замечание: Баимбетовой Э.К. готовить более качественно и вкусно рисовую кашу, обращать внимание на консистенцию данного блюда.

Председатель комиссии:

С.Мухамедин

С.Жирнова

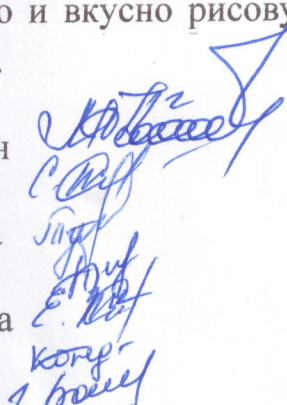
Ж.Турленова

Т.Бижигитов

Ж.Енсегенова

И.Едоменко

Г.Нуралина



АКТ № 9

проверки состояния пищеблока
школьной столовой бракеражной комиссией

от 4 ноября 2025 года КГУ «Школа- гимназия имени ак. Е.А.Букетова»

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой

в составе:

Мухамедин С.К. - директор школы

Жирнова С.С. - заместитель директора по ВР

Турленова Жазерке Мукашевна - медицинская сестра

Бижигитов Талгат Жагудаевич - социальный педагог

Едоменко Ирина Ивановна - член родительского комитета

Енсегенова Жибек Жумабековна - представитель попечительского совета

Результаты проверки и контроля:

В связи с замечанием по не качественному приготовлению молочной рисовой каши третьего ноября, бракеражная комиссия проверила повторно, совместно с директором школы Мухамединым С.К., как готовятся блюда для учащихся.

По меню четвертого ноября: котлеты мясные, гарнир: рис припущенный и кисель плодово-ягодный. Снова было вынесено замечание по некачественному приготовлению гарнира. Гарнир очень густой и клейкий, внешний вид гарнира, также не вызывает аппетита.

Замечание: Баимбетовой Э.К. готовить качественно данный гарнир, обращать внимание на консистенцию блюда.

Председатель комиссии:

С.Мухамедин

С.Жирнова

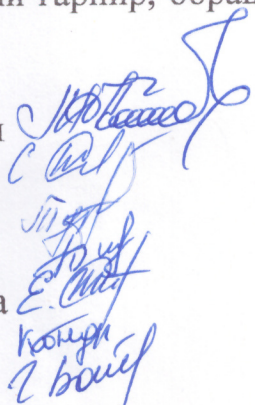
Ж.Турленова

Т.Бижигитов

Ж.Енсегенова

И.Едоменко

Г.Нуралина



АКТ № 10

проверки состояния пищеблока школьной столовой бракеражной комиссией

от 17 ноября 2025 года КГУ «Школа- гимназия имени ак. Е.А.Букетова»

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой

в составе:

Мухамедин С.К. - директор школы

Жирнова С.С. - заместитель директора по ВР

Пичугова Наталья Евгеньевна - медицинская сестра

Бижигитов Талгат Жагудаевич - социальный педагог

Едоменко Ирина Ивановна - член родительского комитета

Енсегенова Жибек Жумабековна - представитель попечительского совета

Результаты проверки и контроля:

В течение месяца в школьной столовой велся контроль за работой пищеблока. Соблюдается требования СанПиНа при составлении меню – раскладки (меню - требования) в соответствии с цикличным меню. Меню каждого дня выполняется полностью, качество готовых блюд удовлетворительное. Цвет, запах, вкус соответствует норме. Вес порционных блюд соответствует норме, температура горячих отпускаемых блюд соответствует норме. Все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют нормам, температура горячих отпускаемых блюд соответствует. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы. В столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло). Проверки установлено, что продукты, используемые в школьной столовой для приготовления пищи хорошего качества, а весовые нормы соответствуют меню.

Выводы: Проверки установлено, что продукты, используемые в школьной столовой для приготовления пищи хорошего качества, а весовые нормы соответствуют меню.

Председатель комиссии:



С.Мухамедин

С.Жирнова

Н.Пичугова

Т.Бижигитов

Ж.Енсегенова

И.Едоменко

Г.Нуралина

(Handwritten signatures and initials next to the names of the commission members)

проверки состояния пищеблока
школьной столовой бракеражной комиссией

Г.Нуралина 7-й класс

АКТ № 12

проверки состояния пищеблока школьной столовой бракеражной комиссией

от 3 декабря 2025 года КГУ «Школа- гимназия имени ак. Е.А.Букетова»

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой

в составе:

Мухамедин С.К. - директор школы
Жирнова С.С. - заместитель директора по ВР
Пичугова Наталья Евгеньевна - медицинская сестра
Бижигитов Талгат Жагудаевич - социальный педагог
Едоменко Ирина Ивановна - член родительского комитета
Енсегенова Жибек Жумабековна - представитель попечительского совета

Результаты проверки и контроля:

Сегодня, 3 декабря 2025 года, в школьной столовой КГУ «Школы – гимназии имени академика Е.А.Букетова» было проведено очередное контрольное взвешивание и дегустация порций членами бракеражной комиссии.

Результаты проверки:

В ходе проверки установлено следующее:

Блюда полностью соответствуют утверждённому меню.

Порции соответствуют нормам выхода и возрастной потребности учащихся.

Проведена оценка внешнего вида, вкуса и запаха, а также контроль температуры подачи.

Проверено соответствие приготовленных блюд технологическим картам.

По итогам дегустации все блюда, подаваемые учащимся, были допущены к реализации.

В школе проводится системная работа по формированию культуры здорового питания и обеспечению сбалансированного рациона учащихся.

Школьное меню составляется с учётом возрастных норм и включает: первые блюда; вторые блюда из мяса, птицы и рыбы; крупяные и овощные гарниры; салаты из свежих овощей; молочные продукты; напитки (компоты, чай, кисель).

Все блюда готовятся щадящими методами: варкой, тушением и запеканием. В ежедневном рационе присутствуют овощи, каши, фрукты и молочные продукты

Председатель комиссии:



С.Мухамедин

С.Жирнова

Н.Пичугова

Т.Бижигитов

Ж.Енсегенова

И.Едоменко

Г.Нуралина

АКТ № 13

проверки состояния пищеблока школьной столовой бракеражной комиссией

от 9 января 2026 года КГУ «Школа- гимназия имени ак. Е.А.Букетова»

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой

в составе:

Мухамедин С.К. - директор школы
Жирнова С.С. - заместитель директора по ВР
Пичугова Наталья Евгеньевна - медицинская сестра
Бижигитов Талгат Жагудаевич - социальный педагог
Едоменко Ирина Ивановна - член родительского комитета
Енсегенова Жибек Жумабековна - представитель попечительского совета

Результаты проверки и контроля:

Сегодня, 9 января 2026 года, в начале третьей учебной четверти в школьной столовой КГУ «Школы – гимназии имени академика Е.А.Букетова» было проведена проверка работы столовой, членами бракеражной комиссии.

В ходе проверки выявлено:

1. В школьной столовой на момент проверки приготовленные блюда соответствовали меню.
2. Отмечено, что предложенные блюда приготовлены в соответствии с нормами, взвешивание проводилось на правильно установленных весах.
3. Персонал работает в спецодежде, используют вторую обувь.
4. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.

Комиссия установила, что вся приготовленная пища соответствует нормам питания.

Председатель комиссии



С.Мухамедин
С.Жирнова
Н.Пичугова
Т.Бижигитов
Ж.Енсегенова
И.Едоменко
Г.Нуралина

(Handwritten signatures in blue ink corresponding to the names listed next to them)

АКТ № 14

проверки состояния пищеблока
школьной столовой бракеражной комиссией

от 17 февраля 2026 года

КГУ «Школа- гимназия имени ак. Е.А.Букетова»

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой
в составе:

Мухамедин С.К. - директор школы
Жирнова С.С. - заместитель директора по ВР
Пичугова Наталья Евгеньевна - медицинская сестра
Бижигитов Талгат Жагудаевич - социальный педагог
Едоменко Ирина Ивановна - член родительского комитета
Енсегенова Жибек Жумабековна - представитель попечительского совета

Результаты проверки и контроля:

Семнадцатого февраля 2026 года бракеражная комиссия во главе с директором школ Мухамединым С.К. осуществила проверку школьной столовой

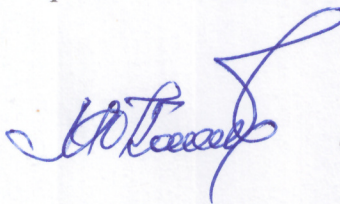
В ходе проверки выявлено:

Правила хранения продуктов.
Маркировка уборочного инвентаря

1. Что приготовленные блюда, приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на установленных электронных весах.
2. В пищеблоке нарушений санитарных норм не обнаружено. Посуда моется с применением дезинфицирующих и моющих средств.
3. В наличии заверенное директором меню для учащихся.
Условия хранения сырых продуктов соблюдены (в двух холодильниках отдельно овощи и молочная продукция;
4. Маркировка инвентаря-обновлена полностью;
5. Суточные пробы в наличие, выставлено.

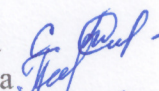
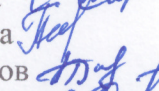
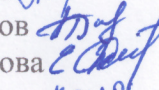
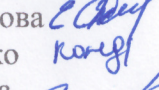
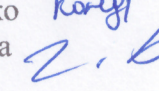
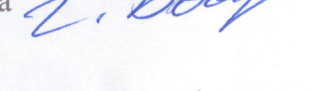
Комиссия установила, что вся приготовленная пища соответствует нормам питания.

Председатель комиссии:



С.Мухамедин

члены комиссии

С.Жирнова 
Н.Пичугова 
Т.Бижигитов 
Ж.Енсегенова 
И.Едоменко 
Г.Нуралина 

АКТ № 15

проверки состояния пищеблока
школьной столовой бракеражной комиссией
(о соответствии массы порций)

от 10 марта 2026 года

КГУ «Школа- гимназия имени ак. Е.А.Букетова»

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой
в составе:

Мухамедин С.К. - директор школы
Жирнова С.С. - заместитель директора по ВР
Пичугова Наталья Евгеньевна - медицинская сестра
Бижигитов Талгат Жагудаевич - социальный педагог
Едоменко Ирина Ивановна - член родительского комитета
Енсегенова Жибек Жумабековна - представитель попечительского совета

Основание проверки: контроль качества питания обучающихся.

В ходе проверки была произведена выборочная проверка массы порции, взятой произвольно с
стола обучающихся, с последующим сравнением с контрольной (эталонной) порцией.

Результаты проверки:

Наименование блюда: 1.Митболы из говядины

Выход по меню: 70/90/100 г

Фактический вес контрольной порции: соответствует

Отклонение: нет

Наименование блюда: Гречка рассыпчатая с овощами 130/150/180

Выход по меню: 130/150/180

Фактический вес контрольной порции: соответствует

Отклонение: нет

Наименование блюда: Яблоко

Выход по меню: 120 г

Фактический вес контрольной порции: соответствует

Отклонение: нет

Наименование блюда: Чай с молоком

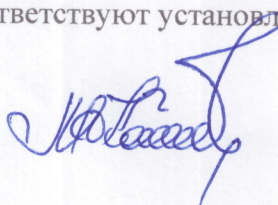
Выход по меню: 200 г

Фактический вес контрольной порции: соответствует

Отклонение: нет

Вывод: массы порций соответствуют установленным нормам

Председатель комиссии:



С.Мухамедин

члены комиссии

С.Жирнова

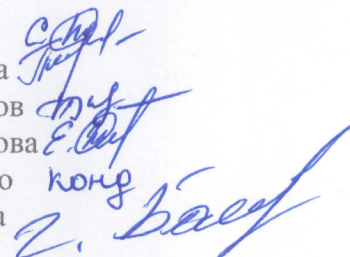
Н.Пичугова

Т.Бижигитов

Ж.Енсегенова

И.Едоменко

Г.Нуралина



АКТ № 16

проверки состояния пищеблока
школьной столовой бракеражной комиссией

от 27 апреля 2026 года

КГУ «Школа- гимназия имени ак. Е.А.Букетова»

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой
в составе:

Мухамедин С.К. - директор школы
Жирнова С.С. - заместитель директора по ВР
Пичугова Наталья Евгеньевна - медицинская сестра
Бижигитов Талгат Жагудаевич - социальный педагог
Едоменко Ирина Ивановна - член родительского комитета
Енсегенова Жибек Жумабековна - представитель попечительского совета

Основание проверки: контроль качества питания обучающихся.
Соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья. Проведение бракеража
готовой пищи
(снятие пробы готовой пищи).

Комиссия провела проверку работы школьной столовой по вопросам соблюдения технологии
приготовления пищи, выполнения норм закладки сырья и проведения бракеража готовой пищи
(снятия пробы готовой продукции).

В ходе проверки установлено:

Комиссией произведено снятие пробы следующих блюд:

Результаты проверки на 27.04.2026

Наименование блюда: 1. Плов из птицы

Выход по меню: 200/220/250г

Фактический вес контрольной порции: соответствует. Отклонение: нет

Наименование блюда: 2. Чай с молоком. Выход по меню: 200

Фактический вес контрольной порции: соответствует. Отклонение: нет

Наименование блюда: Яблоко. Выход по меню: 125 г

Фактический вес контрольной порции: соответствует. Отклонение: нет

Наименование блюда: Хлеб ржано-пшеничный. Выход по меню: 30/50/50

Фактический вес контрольной порции: соответствует. Отклонение: нет

Заключение комиссии

По результатам органолептической оценки установлено:

внешний вид блюд соответствует требованиям; цвет, запах и вкус характерны для данного вида
продукции; консистенция соответствует технологии приготовления; посторонние привкусы и
запахи отсутствуют; температура подачи блюд соответствует нормам.

Рекомендации

1. Продолжить строгий контроль за соблюдением технологических процессов приготовления пищи.
2. Обеспечивать постоянное соблюдение норм закладки сырья в соответствии с технологическими картами.

Подписи членов комиссии:

Председатель комиссии:

члены комиссии

С.Мухамедин

С.Жирнова

Н.Пичугова

Т.Бижигитов

Ж.Енсегенова

И.Едоменко

Г.Нуралина

проверки состояния пищеблока
школьной столовой бракеражной комиссией

от 13 мая 2026 года

КГУ «Школа- гимназия имени ак. Е.А.Букетова»

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой
в составе:

Мухамедин С.К. - директор школы
Жирнова С.С. - заместитель директора по ВР
Пичугова Наталья Евгеньевна - медицинская сестра
Бижигитов Талгат Жагудаевич - социальный педагог
Едоменко Ирина Ивановна - член родительского комитета
Енсегенова Жибек Жумабековна - представитель попечительского совета

Основание проверки: контроль качества питания обучающихся.

Комплексная проверка состояния пищеблока школы.

Санитарное состояние пищеблока

Производственные помещения пищеблока содержатся в удовлетворительном санитарном состоянии. Ежедневная влажная уборка проводится своевременно с применением разрешенных моющих и дезинфицирующих средств. Помещения чистые, посторонние запахи отсутствуют.

2. Состояние технологического и холодильного оборудования

Технологическое оборудование (электроплиты, жарочные шкафы, и др.) находится в исправном состоянии. Холодильное оборудование функционирует исправно. Температурный режим хранения продуктов соблюдается, контроль ведется регулярно.

3. Хранение продуктов питания

Продукты питания хранятся в соответствии с санитарными требованиями. Имеются маркировочные ярлыки и сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность продукции.

Сроки годности соблюдаются. Товарное соседство при хранении продуктов не нарушено.

4. Соблюдение технологии приготовления пищи

Приготовление блюд осуществляется согласно утвержденному меню и технологическим картам.

Нормы закладки продуктов соблюдаются. Температурный режим приготовления блюд соответствует установленным требованиям.

5. Личная гигиена работников

Работники пищеблока обеспечены санитарной одеждой. Требования личной гигиены соблюдаются.

Медицинские осмотры и допуск к работе оформлены в установленном порядке.

Выводы комиссии

По результатам комплексной проверки состояние пищеблока признано удовлетворительным.

Санитарно-гигиенические требования соблюдаются. Нарушений условий хранения продуктов, технологии приготовления пищи и порядка проведения бракеража не выявлено. Качество готовой продукции соответствует установленным требованиям.

Рекомендации

1. Продолжить контроль за соблюдением санитарных норм и правил.
2. Обеспечить своевременное ведение всей необходимой документации.
3. Продолжить ежедневное проведение бракеража готовой продукции.

Подписи членов комиссии:

Председатель комиссии:

члены комиссии

С.Мухамедин

С.Жирнова

Н.Пичугова

Т.Бижигитов

Ж.Енсегенова

И.Едоменко

Г.Нуралина