

АКТ № 7
проверки школьной столовой бракеражной комиссией
(школьной комиссией по организации питания)

Дата посещения: 17.02.2026 г.

Время: 10:30

Члены бракеражной комиссии:

Председатель комиссии:

Билялова Н.Ж. — директор школы

Члены комиссии:

Нурланова А.Т. — заместитель директора по воспитательной работе

Крайзер Н.Е. — мед. сестра школы

Фомина К.Ю. — социальный педагог

Чесенко Т.Н. — менеджер по питанию

Настоящий акт составлен о том, что 17 февраля 2026 года была проведена проверка школьной столовой КГУ «Школа-лицей имени Героя Социалистического Труда Есима Шайкина».

В ходе проверки установлено: нами, ниже подписавшимися, проведена проверка санитарного состояния школьной столовой и организации питания обучающихся.

Проверка пищеблока осуществлялась по следующим параметрам:

Показатель	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Качество продуктов питания	✓		Нарушений не выявлено
Соответствие ежедневного меню перспективному меню	✓		Соответствует
Соблюдение графика работы столовой	✓		График соблюдается
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам	✓		Нарушений нет
Качество готовой продукции	✓		Соответствует нормам
Наличие контрольного блюда	✓		Имеется
Соответствие технологической карте	✓		Соответствует
Контрольное взвешивание	✓		Вес соответствует нормам
Правильность хранения столовых приборов	✓		Соблюдается
Организация приема пищи	✓		Организована должным образом
Количество посадочных мест	✓		Посадочных мест достаточно
Средства для обработки столов	✓		В наличии

Знакомлен повар *Тамова ЛН*
Тамова

Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов	✓		Удовлетворительное
Санитарное состояние столовой	✓		Соответствует требованиям

На день проверки согласно меню, были приготовлены следующие блюда:

Наименование блюда	Выход продукта (грамм)
Ленивые голубцы с говядиной	200 гр.
Подгарнировка зеленый горошек	30 гр.
Соус сметанный	20 гр.
хлеб	30 гр.
Компот	200 гр.

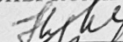
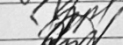

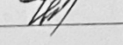
Заключение комиссии:

1. При дегустации блюд члены комиссии отметили, что блюда соответствуют установленным нормам по вкусовым качествам, температурному режиму и выходу продукции. Замечаний по качеству приготовления не выявлено.
2. Организация питания осуществляется на должном уровне: в столовую дежурят взрослые. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест достаточно. Классные руководители сопровождают обучающихся и контролируют процесс приема пищи.
3. По решению комиссии рекомендовано провести дополнительную влажную уборку обеденного зала в конце рабочего дня.

Подписи членов комиссии:

Председатель комиссии  Билялова Н.Ж./

Члены комиссии:

 /Нурланова А.Т./
 /Крайзер Н.Е./
 /Фомина К.Ю./
 /Чесенко Т.Н./

