

Акт  
проверки школьной столовой бракеражной комиссией  
КГУ «Коржинкольская общеобразовательная школа отдела образования Федоровского  
района» Управления образования акимата Костанайской области  
по осуществлению горячего питания учащихся

2 сентября 2025 год

Комиссия в составе Никулиной Н.В. – директора школы, Жанатлеу С.А.- медицинского работника, Дудко С.С. – социального педагога, Кустова Д.Б. – Председателя Попечительского совета, Косюк О.Ю. – председателя родительской общественности, Тимофеенко А.Т. – председателя родительского комитета, Цветцых А.А. – члена родительской общественности, Сакимова М.К.- директора ИП «Сакимова М.К.» составила настоящий акт в том, что 2 сентября 2025 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживания в школьной столовой в КГУ «Коржинкольская общеобразовательная школа ООФР» УОАКО.

**В ходе проверки выявлено:**

При посещении пищеблока нарушений санитарных норм не обнаружено. Посуда моется в отдельном помещении (моечная) с применением дезинфицирующих и моющих средств. Температурный режим хранения продуктов выполняется. Инвентарь промаркирован. Для учеников организованы посадочные места, которые соответствуют нормам по охране труда, правилами ТБ и производственной санитарии, а также возрастным особенностям детей. Дети перед едой моют руки, питаются с желанием, правильно пользуются столовыми приборами, вытирают рот после принятия пищи.

Питание учащихся и работников школы осуществляется ИП «Сакимова М.К.» Питание в школе организовано в соответствии с перспективным меню, утвержденное директором школы.

Членами бракеражной комиссии были сняты пробы, результаты которых были следующими – пища доброкачественная в пределах нормы. Проверенная продукция соответствует нормам.




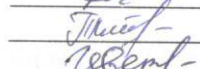
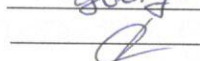



В соответствии с утверждённым меню обучающимся были предложены следующие блюда:

1. **Плов из мяса птицы**  
Выход блюда — 200 /220 г.  
Блюдо приготовлено согласно технологической карте, имеет удовлетворительный внешний вид, характерный вкус и запах, консистенция однородная, посторонние привкусы и запахи отсутствуют. Температура подачи соответствует требованиям.
2. **Яблоко свежее**  
Выход — 120 г.  
Плоды чистые, без механических повреждений, признаков порчи не выявлено.
3. **Бутерброд с маслом сливочным**  
Выход — 40 г (хлеб пшеничный — 30 г, масло сливочное — 10 г).  
Используемые продукты доброкачественные, сроки годности соблюдены.
4. **Чай с молоком и сахаром**  
Выход — 200 мл.  
Напиток приготовлен в соответствии с нормами, подан в горячем виде.

Сертификаты на все продукты имеются. Приготовление вкусное и качественное.

1. При сервировки столов повар использует одноразовые перчатки, фартук, шапочку.
2. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции соответствующего процентного соотношения.
3. Комиссия проверила куда утилизируют отходы пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.
4. Работник столовой прошел медицинский осмотр. Работает в спецодежде. Санитарный день пятница, уборка ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка. Суточная проба имеется находится в холодильнике и оставляется на 48 часов.
5. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации 3 блюд.

Требования санитарных правил в части соблюдения сроков хранения и своевременного использования продуктов соблюдается. Данный акт рассмотрен на педагогическом совете и размещен на интернет ресурсе школы.

	Никулина Н.В.
	Жанатлеу С.А.
	Дудко С.С.
	Кустова Д.Б.
	Косюк О.Ю.
	Тимофеенко А.Т.
	Цветных А.А.
	Сакимова М.К.

Акт  
проверки школьной столовой бракеражной комиссией  
КГУ «Коржинкольская общеобразовательная школа отдела образования Федоровского  
района» Управления образования акимата Костанайской области  
по осуществлению горячего питания учащихся

10 сентября 2025 год

Комиссия в составе Никулиной Н.В. – директора школы, Жанатлеу С.А.-медицинского работника, Дудко С.С. – социального педагога, Кустова Д.Б. – Председателя Попечительского совета, Косюк О.Ю. – председателя родительской общественности, Тимофеенко А.Т. – председателя родительского комитета, Цветцых А.А. – члена родительской общественности, Сакимова М.К.- директора ИП «Сакимова М.К.» составила настоящий акт в том, что 10 сентября 2025 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживания в школьной столовой в КГУ «Коржинкольская общеобразовательная школа ООФР» УОАКО.

**В ходе проверки выявлено:**

При посещении пищеблока нарушений санитарных норм не обнаружено. Посуда моется в отдельном помещении (моечная) с применением дезинфицирующих и моющих средств. Температурный режим хранения продуктов выполняется. Инвентарь промаркирован. Для учеников организованы посадочные места, которые соответствуют нормам по охране труда, правилами ТБ и производственной санитарии, а также возрастным особенностям детей. Сервировка столов оставила положительное впечатление. Дети перед едой моют руки, питаются с желанием, правильно пользуются столовыми приборами, вытирают рот после принятия пищи. По проведенному опросу среди учащихся начальных классов, еда им нравится.

Питание учащихся и работников школы осуществляется ИП «Сакимова М.К.» Питание в школе организовано в соответствии с перспективным меню, утвержденное директором школы.

Членами бракеражной комиссии были сняты пробы, результаты которых были следующими – пища доброкачественная в пределах нормы. Проверенная продукция соответствует нормам.

В меню не допускается повторение одних и тех же блюд в один и тот же день и в последующие 2-3 дня.

В школьной столовой на момент проверки было предоставлено ежедневное меню, которое соответствует перспективному меню.

В соответствии с утверждённым меню обучающимся были предложены следующие блюда:









1. **Жаркое по-домашнему.** Вкус, цвет, запах и консистенция соответствуют требованиям. Температура подачи соответствует требованиям.  
Выход — 180/250 г.
2. **Кисель.** Вкус сладкий, однородная консистенция, без посторонних запахов  
Выход — 200 г.  
Плоды чистые, без механических повреждений, признаков порчи не выявлено.
3. **Хлеб.** Свежий, без посторонних привкусов и запахов  
Выход — 40 г (хлеб пшеничный — 40 г)

Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологической картой. Члены комиссии присутствовали при закладке продуктов.

Сертификаты на все продукты имеются. Приготовление вкусное и качественное. Имеется меню на две недели, меню разнообразное, хорошее.

1. При сервировки столов повар использует одноразовые перчатки, фартук, шапочку.
2. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции соответствующего процентного соотношения.
3. Комиссия проверила куда утилизируют отходы пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.
4. Работник столовой прошел медицинский осмотр. Работает в спецодежде. Санитарный день пятница, уборка ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка. Суточная проба имеется находится в холодильнике и оставляется на 48 часов.
5. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации 3 блюд.

Требования санитарных правил в части соблюдения сроков хранения и своевременного использования продуктов соблюдается. Данный акт рассмотрен на педагогическом совете и размещен на интернет ресурсе школы.

	Никулина Н.В.
	Жанатлеу С.А.
	Дудко С.С.
	Кустова Д.Б.
	Косюк О.Ю.
	Тимофеенко А.Т.
	Цветных А.А.
	Сакимова М.К.

Акт  
проверки школьной столовой бракеражной комиссией  
КГУ «Коржинкольская общеобразовательная школа отдела образования Федоровского  
района» Управления образования акимата Костанайской области  
по осуществлению горячего питания учащихся

19 сентября 2025 год

Комиссия в составе Никулиной Н.В. – директора школы, Жанатлеу С.А.-медицинского работника, Дудко С.С. – социального педагога, Кустова Д.Б. – Председателя Попечительского совета, Косюк О.Ю. – председателя родительской общественности, Тимофеенко А.Т. – председателя родительского комитета, Цветцых А.А. – члена родительской общественности, Сакимова М.К.- директора ИП «Сакимова М.К.» составила настоящий акт в том, что 19 сентября 2025 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживания в школьной столовой в КГУ «Коржинкольская общеобразовательная школа ООФР» УОАКО.

**В ходе проверки выявлено:**

При посещении пищеблока нарушений санитарных норм не обнаружено. Посуда моется в отдельном помещении (моечная) с применением дезинфицирующих и моющих средств.

Температурный режим хранения продуктов выполняется. Инвентарь промаркирован.

Для учеников организованы посадочные места, которые соответствуют нормам по охране труда, правилами ТБ и производственной санитарии, а также возрастным особенностям детей. Сервировка столов оставила положительное впечатление. Дети перед едой моют руки, питаются с желанием, правильно пользуются столовыми приборами, вытирают рот после принятия пищи. По проведенному опросу среди учащихся начальных классов, еда им нравится.

Питание учащихся и работников школы осуществляется ИП «Сакимова М.К.» Питание в школе организовано в соответствии с перспективным меню, утвержденное директором школы.

Членами бракеражной комиссии были сняты пробы, результаты которых были следующими – пища доброкачественная в пределах нормы. Проверенная продукция соответствует нормам.

В соответствии с утверждённым меню обучающимся были предложены следующие блюда:

**1. Борщ с мясом**

Внешний вид: жидкое блюдо с равномерно распределёнными овощами и кусочками мяса.

Цвет: насыщенный, характерный для борща, без потемнений.

Запах: приятный, свойственный данному блюду, без посторонних запахов.

Вкус: хорошо выраженный, в меру солёный, сбалансированный.

Консистенция: бульон прозрачный, овощи хорошо проварены, мясо мягкое.

**Выход: 200/250 г**

**Заключение:** соответствует требованиям, допущено к реализации.

## 2. Булочка бутербродная с сыром

Внешний вид: булочка правильной формы, сыр равномерно размещён.

Цвет: характерный для выпечки, без подгорелостей.

Запах: свежий, приятный, без посторонних запахов.

Вкус: приятный, без кислоты и горечи.

Консистенция: мякиш мягкий, не липкий, сыр свежий.

**Выход: 50 г.**

**Заключение:** соответствует требованиям, допущено к реализации.

## 3. Чай

Внешний вид: прозрачный настой без осадка.

Цвет: характерный для чая.

Запах: приятный, без посторонних запахов.

Вкус: в меру насыщенный, без посторонних привкусов.

**Выход: 200 г.**

**Заключение:** соответствует требованиям, допущено к реализации.

## 4. Хлеб ржаной / пшеничный

Внешний вид: целые ломтики, без деформации.

Цвет: характерный для каждого вида хлеба.

Запах: свежий, без посторонних запахов.

Вкус: приятный, без кислоты и горечи.

Консистенция: мякиш мягкий, корка не жёсткая.









**Выход: 30/50 г.**

**Заключение:** соответствует требованиям, допущено к реализации

Сертификаты на все продукты имеются. Приготовление вкусное и качественное.

1. При сервировки столов повар использует одноразовые перчатки, фартук, шапочку.
2. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции соответствующего процентного соотношения.
3. Комиссия проверила куда утилизируют отходы пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.
4. Работник столовой прошел медицинский осмотр. Работает в спецодежде. Санитарный день пятница, уборка ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка. Суточная проба имеется находится в холодильнике и оставляется на 48 часов.
5. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой.

Требования санитарных правил в части соблюдения сроков хранения и своевременного использования продуктов соблюдается. Данный акт рассмотрен на педагогическом совете и размещен на интернет ресурсе школы

	Никulina Н.В.
	Жанатлеу С.А.
	Дудко С.С.
	Кустова Д.Б.
	Косюк О.Ю.
	Тимофеев А.Т.
	Цветных А.А.
	Сакимова М.К.

Акт  
проверки школьной столовой бракеражной комиссией  
КГУ «Коржинкольская общеобразовательная школа отдела образования Федоровского  
района» Управления образования акимата Костанайской области  
по осуществлению горячего питания учащихся

29 сентября 2025 год

Комиссия в составе Никулиной Н.В. – директора школы, Жанатлеу С.А.-медицинского работника, Дудко С.С. – социального педагога, Кустова Д.Б. – Председателя Попечительского совета, Косюк О.Ю. – председателя родительской общественности, Тимофеенко А.Т. – председателя родительского комитета, Цветцых А.А. – члена родительской общественности, Сакимова М.К.- директора ИП «Сакимова М.К.» составила настоящий акт в том, что 29 сентября 2025 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживания в школьной столовой в КГУ «Коржинкольская общеобразовательная школа ООФР» УОАКО.

**В ходе проверки выявлено:**

При посещении пищеблока нарушений санитарных норм не обнаружено. Посуда моется в отдельном помещении (моечная) с применением дезинфицирующих и моющих средств.

Температурный режим хранения продуктов выполняется. Инвентарь промаркирован.

Для учеников организованы посадочные места, которые соответствуют нормам по охране труда, правилами ТБ и производственной санитарии, а также возрастным особенностям детей. Сервировка столов оставила положительное впечатление. Дети перед едой моют руки, питаются с желанием, правильно пользуются столовыми приборами, вытирают рот после принятия пищи. По проведенному опросу среди учащихся начальных классов, еда им нравится.

Питание учащихся и работников школы осуществляется ИП «Сакимова М.К.» Питание в школе организовано в соответствии с перспективным меню, утвержденное директором школы.

Членами бракеражной комиссии были сняты пробы, результаты которых были следующими – пища доброкачественная в пределах нормы. Проверенная продукция соответствует нормам.

В соответствии с утвержденным меню обучающимся были предложены следующие блюда:

**1. Плов из птицы — выход 18 г**

Внешний вид: рассыпчатый рис с равномерно распределёнными кусочками птицы.

Консистенция: рис мягкий, не разваренный, мясо птицы сочное.

**Заключение:** соответствует требованиям, допущено к реализации.

**2. Нарезка из помидоров, огурцов и сыра — выход 100 г**

Внешний вид: аккуратная нарезка, овощи свежие, сыр без повреждений.

Цвет: естественный, яркий, характерный для используемых продуктов.

Запах: свежий, без посторонних запахов.

Вкус: приятный, соответствующий свежим овощам и сыру.

Консистенция: овощи упругие, сыр плотный.

**Заключение:** соответствует требованиям, допущено к реализации.

**3. Яблоко — выход 100 г**

Внешний вид: целое, без повреждений и следов порчи.

Цвет: характерный для сорта.

**Заключение:** соответствует требованиям, допущено к реализации.

**4. Хлеб нарезной — выход 30 г**

Внешний вид: ломтики правильной формы.

Цвет: характерный для данного вида хлеба.

Консистенция: мякиш мягкий, не липкий.

**Заключение:** соответствует требованиям, допущено к реализации.

**5. Чай каркаде — выход 200 мл**

Внешний вид: прозрачный настой без осадка.

Цвет: насыщенный рубиновый.

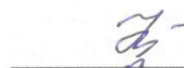
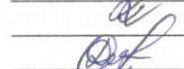
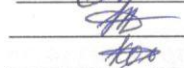
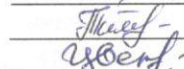
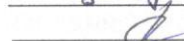



**Заключение:** соответствует требованиям, допущено к реализации.

Готовые блюда соответствуют санитарным нормам и требованиям технологии приготовления. Брак не выявлен. К реализации **допущено**.

Сертификаты на все продукты имеются. Приготовление вкусное и качественное.

1. При сервировки столов повар использует одноразовые перчатки, фартук, шапочку.
2. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции соответствующего процентного соотношения.
3. Комиссия проверила куда утилизируют отходы пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.
4. Работник столовой прошел медицинский осмотр. Работает в спецодежде. Санитарный день пятница, уборка ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка. Суточная проба имеется находится в холодильнике и оставляется на 48 часов.
5. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой.

Требования санитарных правил в части соблюдения сроков хранения и своевременного использования продуктов соблюдается. Данный акт рассмотрен на педагогическом совете и размещен на интернет ресурсе школы.

	Никулина Н.В.
	Жанатлеу С.А.
	Дудко С.С.
	Кустова Д.Б.
	Косюк О.Ю.
	Тимофеев А.Т.
	Цветцых А.А.
	Сакимова М.К.