

Акт бракеражной комиссии за организацией школьного питания

К 29, СШ № 11, Машина Акимамова ТОО, Галиевка

(наименование школы, арендатор пищеблока)

Дата проверки 15.01.2026.

1.	Общие требования к организации питания в школе	Отметка о выполнении	
		Соответствует	Не соответствует
1	2	3	4
1.1	Санитарное состояние помещений пищеблоков	<i>соответствует</i>	
1.2	Материально-техническое оснащение в соответствии с требованиями	<i>Мат. тех. осн. в соответствии</i>	
1.3	Установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся	<i>перемены достат. для питания обучающихся</i>	
1.4	Ведение необходимой документации (журнал С-витаминации, журнал органолептической оценки качества блюд, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции)	<i>необходимая документация ведется поваром</i>	
1.5	Организация питьевого режима обучающихся (посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды)	<i>нетевой режим организован с использованием кипятильника,饮水机, кофемашина</i>	
2.	Анализ работы школьного пищеблока		
2.1	Соблюдение проектной мощности (расчитано на сколько мест и фактически сколько питаются, сколько смен, количество детей в смену)	<i>проектная мощность рассчитана на 800 в 2 см. = 840</i>	
2.2	Исправность системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции	<i>исправны все системы в рабочем состоянии</i>	
2.3	Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения	<i>оборудованы централизов. системами холод. и горяч. водоснаб.</i>	
2.4	Наличие у персонала пищеблока специальной одежды и соблюдение их хранения	<i>у персонала спец. одежда + соблюдение хранения</i>	
2.5	Наличие у персонала пищеблока медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра	<i>мед. книжки + с вт.меткой о прохождении до 27.01.2026.</i>	
2.6	Отсутствие у работников пищеблока гнойничковых заболеваний кожи, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин.	<i>отсутствует</i>	
2.7	Соблюдение правил личной гигиены обучающихся перед приемом пищи, наличие и использование бумажных полотенец или электрополотенец; наличие жидкого мыла	<i>в классе жидкое мыло, электрополотенце, дети соблюдают правила личной гигиены</i>	

2.8	Наличие и использование бактерицидных облучателей закрытого типа в помещении пищеблока	используется бактерицидный облучатель в пищеблоке	
2.9	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	график уборки помещений имеется	
2.10	Наличие запасов моющих, дезинфицирующих средств, соблюдение дез. режима, хранение дез. средств	в запасе моющ. и дез. средства хранятся соблюдено.	
2.11	Наличие уборочного инвентаря, его маркировка	уборочн. материал в наличии, маркирован +	
2.12	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)	имеется специнформация. характера	
2.13	Достаточность холодильного, технологического оборудования	в достаточном количестве.	
2.14	Соблюдение товарного соседства хранения пищевой продукции	товарное соседство в хранении пищевой продукции соблюдено	
3.	Анализ меню в школе		
3.1	Наличие утвержденного двухнедельного меню для каждой возрастной группы детей (для 1-4 классов, 5-9-х классов, 10-11-х классов)	меню имеется и расположено в столовой на видном месте	
3.2	Наличие утвержденного ежедневного меню, наличие сведений об объемах блюд и названия кулинарных изделий, доступность для всех (вывешены ли в обеденном зале), соответствие утвержденного меню с фактическим и нормам питания согласно ППРК № 320 от 12.03.12г.	в наличии утвержд. меню доступно в обеденном зале	
3.3	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней	меню разнообразное, повторяемости в блюдах отсутств.	
3.6	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	вес порции соответствует норме по меню.	
4.	Качество продуктов питания в школах		
4.1	Обнаружена фальсифицированная продукция, продукции непромышленного изготовления	нет	
4.2	Нарушение сроков годности продуктов питания	нет	
4.3	Нарушение условий хранения продуктов питания	нет	

не сопроводительных документов, документов об е (подтверждении) соответствия продукции (товаров), дтверждающих ее безопасность требованиям документов нормирования (свидетельство о государственной регистрации продукции, декларация о соответствии, сертификат соответствия, ветеринарный документ).	Имеются	
Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд	Соблюден темпер. режим подаваемых блюд	
Заполнение раздела «Горячее питание» на официальном сайте школы		
Нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания	Имеются	
Сведения об организаторе питания	ООО, «Амурское» ул. Касимовича А.А. (+)	
Режим питания обучающихся (график)	Имеется	
Контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания	ЗДВР. Масакова М.С.	
Примерное меню	на сайте впечатлительно	
Ежедневное меню (фактическое)	на сайте имеется	
Новостная информация (объявления)	имеется	
Телефон горячей линии отделов образования РК по вопросам организации питания для школьников:	имеется	
Выявленные нарушения:	Нарушений не выявлено.	

Участвовали в проверке:

1. И.о. руководителя школы Бейсенов З.С. _____

2. Председатель Попечительского совета Середина Н.Н. _____

3. Председатель профсоюзного комитета Исимов Р.М. _____

4. Председатель родительского комитета Вдовина С.В. _____

5. Заместитель директора по ВР Масакова М.С. _____

6. Медицинская сестра школы Юсупова Б.Б. _____

7. Зам. по хозяйственной части Вдовин В.А. _____