

**Акт бракеражной комиссии за организацией школьного питания**

*КТУ «ОМ ИИ Машама Аблашова» ТОО, Ташкентское*

(наименование школы, арендатор пищеблока)

Дата проверки *02.02.2026 г.*

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>самое лучшее состояние помещений в школе.</i>	
1.2	Материально-техническое оснащение в соответствии с требованиями	<i>матер. технич. оснащение в соответствии.</i>	
1.3	Установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся	<i>продолжительность перемены достаточна для питания обучающихся.</i>	
1.4	Ведение необходимой документации (журнал С-витаминизации, журнал органолептической оценки качества блюд, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции)	<i>необходимая документация ведется и 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>питьевой режим организован в виде кипяченой питьевой воды.</i>	
2.	<b>Анализ работы школьного пищеблока</b>		
2.1	Соблюдение проектной мощности (рассчитано на сколько мест и фактически сколько питаются, сколько смен, количество детей в смену)	<i>проектная мощность 80 мест. расчит. на 2 перем = 35 уч. 84 уч.</i>	
2.2	Исправность системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции	<i>водоснабжение в испр. состоянии. освещение + вентиляция + теплоснаб.</i>	
2.3	Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения	<i>оборудованы системами централизов. холод. и горяч. водоснаб.</i>	
2.4	Наличие у персонала пищеблока специальной одежды и соблюдение их хранения	<i>имеется в камере у спец. одежды.</i>	
2.5	Наличие у персонала пищеблока медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра	<i>мед. справки имеются у персонала. процедура 27.02.26.</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>правила личной гигиены уч. соблюдаются (в камере жидкое мыло и элект. полотенца)</i>	

2.8	Наличие и использование бактерицидных облучателей закрытого типа в помещении пищеблока	используется по необходимости бантерий. облучат
2.9	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	график имеется
2.10	Наличие запасов моющих, дезинфицирующих средств, соблюдение дез. режима, хранение дез. средств	имеются в запасе в необходимом количестве
2.11	Наличие уборочного инвентаря, его маркировка	в наличии уборочный инвент. маркирован
2.12	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)	имеются стенды информ. характ.
2.13	Достаточность холодильного, технологического оборудования	в достаточном количестве
2.14	Соблюдение товарного соседства хранения пищевой продукции	товарное соседство хранения пищевой продук. соблюдено
<b>3. Анализ меню в школе</b>		
3.1	Наличие утвержденного двухнедельного меню для каждой возрастной группы детей (для 1-4 классов, 5-9-х классов, 10-11-х классов)	утверждено 2-х недельное меню имеется
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.	ежедневное утверждено меню имеется вывешено в обеденном зале
3.3	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней	меню разнообраз. отсутствует повторяемость одних и тех же блюд
3.6	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	фактический вес порции соответ. норме
<b>4. Качество продуктов питания в школах</b>		
4.1	Обнаружена фальсифицированная продукция, продукции непромышленного изготовления	не имеется
4.2	Нарушение сроков годности продуктов питания	не нарушено
4.3	Нарушение условий хранения продуктов питания	не нарушено

...ствие сопроводительных документов, документов об  
...же (подтверждении) соответствия продукции (товаров),  
...тверждающих ее безопасность требованиям документов  
...ормирования (свидетельство о государственной  
...гистрации продукции, декларация о соответствии,  
...сертификат соответствия, ветеринарный документ).

документы  
не обнаружены  
имеются

4.5 Соблюдение температурного режима для подаваемых  
блюд

режим  
температурный  
блюду соблюден

5. Заполнение раздела «Горячее питание» на официальном  
сайте школы

5.1 Нормативные акты и методические документы,  
устанавливающие требования к организации питания

имеются

5.2 Сведения об организаторе питания

на сайте  
размещено (+)  
ТОО «Алматы»  
рук: Касымов Д.А.

5.3 Режим питания обучающихся (график)

график  
размещен  
на сайте

5.4 Контактная информация ответственного лица от  
образовательного учреждения за организацию питания

ЗДВР Масанова  
Мария  
Самыгановна  
8708 535 34 47

5.5 Примерное меню

имеется на  
сайте

5.6 Ежедневное меню (фактическое)

размещено

5.7 Новостная информация (объявления)

размещена

5.8 Телефон горячей линии отделов образования  
РК по вопросам организации питания для школьников:

Успен. район  
8777 624 5578 Рук.

6. 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.

*(Handwritten signatures and initials corresponding to the list above)*