

АКТ

бракеражной комиссии по проверке организации питания в столовой
КГУ «Мичуринская основная средняя школа»

Мы, нижеподписавшиеся, члены бракеражной комиссии провели
проверку организации питания в столовой КГУ «Мичуринская основная
средняя школа»

и выявили следующее:

- санитарное состояние

пищеблока от 02.09.25 в школьной столовой имеется тридцать
четыре квадратных метра, в обеденном зале имеется
14 столов и 56 мест, две раковины, две мойки, ра-
диаторы отопления. В моечной электрические шкафы с по-
дой горячей воды, сушилки для посуды, по-
суда и инвентаря, раковины для мытья посуды. В
пищеблоке электрические шкафы для хранения мяса
замороженного, хлеба и т.д. Все подготовлено для мы-
тья посуды и инвентаря. Температурный контроль
попечителем, ежедневно проверяются материалы учета

- наличие меню и соответствие продукции, указанной в нем

салаты из свежих овощей и фруктов 100г
картофель по-французски 180г
кисель из фруктов 100г
желе из фруктов 100г столовую для мытья посуды

- ассортимент

продукции

морковь, капуста морковь, лук, укроп, лук
соль, укроп, картофельные клубни, рис, перловка
томатная паста, куриное мясо, свиные сосиски
макароны, мясо курицы, фарш говяжий, фарш рыбный

- результаты органолептических проб и качество продукции

ежедневно по прописке Сан/Гиг органолептичес-
кие пробы ставятся в столовой от 18 часов
консерв блюда помещаются в стерильный стеклянный
контейнер (перловка) консерв блюда готовится
в отдельной посуде. Морковь имеет

- наличие кипяченой воды

имеется в школьной столовой имеется
кипяченая вода в эмалированных чайниках
вода меняется раз в 3 часа, кипятится не
менее 5 минут

- отзывы учащихся

с 1-4 классами учащиеся ЗО безбедно
с 5-9 классами учащиеся обеспечены по желанию
и возможности. Учащиеся родители обеспечены
удовлетворены

Дата проверки « 02 » 08 2025 год

Подписи председателя и членов комиссии:

Садыкова А.С.

Волкова О.В.

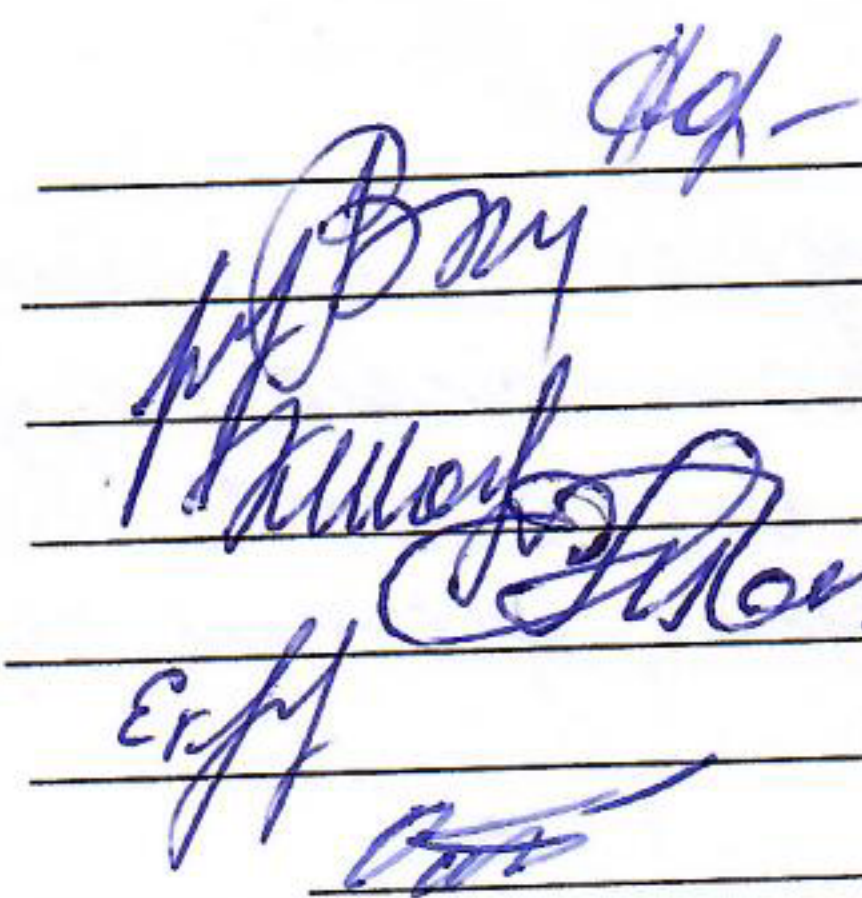
Лучинин Е.А.

Шонаева К.С.

Тонких Е.А.

Ермоленко Е.А.

Отставнова В.Е.



директор школы

зам.директора по ВР

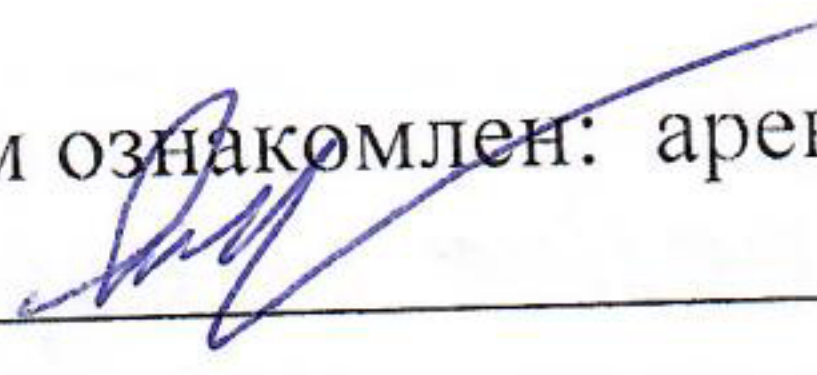
мед.работник

председатель ПК

председатель род.комитета

член комиссии

член комисси

С актом ознакомлен: арендатор – Ящерицына
Е.В. 

АКТ

бракеражной комиссии по проверке организации питания в столовой КГУ «Мичуринская основная средняя школа»

Мы, нижеподписавшиеся, члены бракеражной комиссии провели проверку организации питания в столовой КГУ «Мичуринская основная средняя школа»

и выявили следующие:

- санитарное состояние пищеблока В школьном пищеблоке имеется: Электро-механ, четыре раковины для мытья посуды, сушилка (железо) для тарелок и кастрюль, Электроплита, Электродуховка две раковины для мытья картофеля и овощей, стои для расфаски хлеба, рыбы (вафельная, рыба сырая) мясо, тесто, овощи, фрукты. Ежедневно в школьной столовой, пищеблоке и моечной проводится протирание, кварцевание, влажная уборка - по правилам СанПиН. Каждую среду проводится Генеральная уборка по правилам СанПиН.

- наличие меню и соответствие продукции, указанной в нем

на 29.09.2025 (Месяц лето-осень) для учащихся 1-4 классов, организуя питание для учащихся СУСН.
Колма малочная пшеничная со сливочным маслом 200 гр, 250 гр. Чай сливочный и сахаром - 200 гр, 250 гр. Бутерброд с маслом - 20 гр, 30 гр.

- ассортимент продукции - Овощи - картофель, свекла, морковь, капуста, лук. Фрукты - яблоко. Крупа - пшено, рис, гречка, перловка, манка, макаронные изделия, горох. Молочная pasta, кисель, цукаты, сок натуральный, масло сливочное, масло подсолнечное, сахар, соль, мука. Продукты соответствуют качеству, срок годности проверен. Мясо курицы, гарни говядин - проверен соответствует качеству.

- результаты органолептических проб и качество продукции

Ежедневно на 48 часов по правилам СанПиН пробы берутся со всех блюд и ставятся в холодильник. Каждое новое блюдо ставится в отдельный контейнер (стекло). Каждое блюдо ставится в отдельную посуду. Выход готовой продукции контролируется мед работником и бракеражной комиссией.

- наличие кипяченой воды

В школьной столовой имеется эмалированный чайник в который заливается кипяченая вода. Вода кипятится в эмалированной посуде не менее 5 минут, после остывает и переливается в чайник. На чайнике есть запись дата, время, подпись. Вода меняется раз в 3 часа.

- отзывы учащихся

Школьной столовой обедуют учащиеся с 1-4 классов время в 10³⁵ - 10⁵⁰. Учащиеся являются и сней сеномально уезвным населением обедуют в 12²⁵ - 12⁴⁰. Учащиеся по желанию и возможности обедуют с 12²⁵ - 12⁴⁰. Трапезник денсурства

и посещение столовой утверждено директором.
Ежедневно бланко готовиться совместно меню, а
готовятся дополнительные бланки, имеется свенская кухо-
вая выпечка.

В ходе проверки столовой отмечено следующее:
в меню не исправлен срок для мытья
посуды, в пищеблоке не исправлен срок для мытья
овощей, бланк посуды - 2 тарелки.

Дата проверки « 29 » 09 2025 год

Подписи председателя и членов комиссии:

Садыкова А.С.

Волкова О.В.

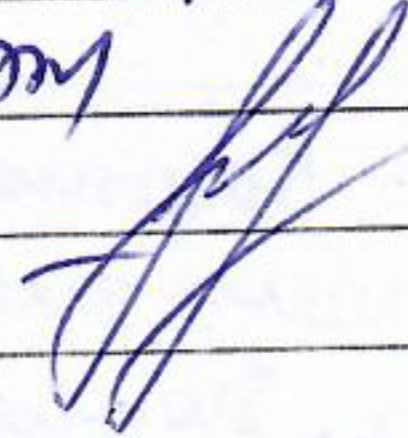
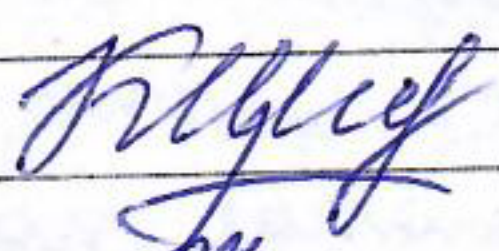
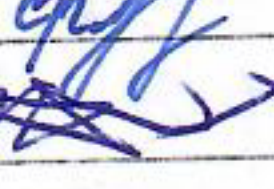
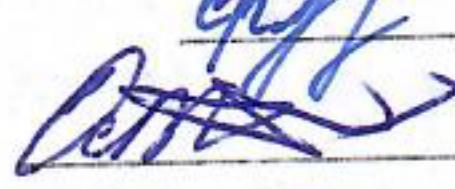
Лучинин Е.А.

Шонаева К.С.

Тонких Е.А.

Ермоленко Е.А.

Отставнова В.Е.

	директор школы
	зам.директора по ВР
	мед.работник
	председатель ПК
	председатель род.комитет
	член комиссии
	член комиссии

С актом ознакомлен: арендатор — Яшеринцева
Е.В. 

АКТ

бракеражной комиссии по проверке организации питания в столовой
КГУ «Мичуринская основная средняя школа»

Мы, нижеподписавшиеся, члены бракеражной комиссии провели
проверку организации питания в столовой КГУ «Мичуринская основная
средняя школа»

и выявили следующее:

- санитарное состояние

пищеблока В ходе проверки составили АКТ выявлено следую-
щие. В школьной столовой имеется ванная комната с горячей
водой, там же раковины для мытья посуды
сумки для тарелок и кастрюль. В пищеблоке находится са-
нитарная ванная, там же нарезают хлеб, мясо сырое
замороженное, овощи, тесто и рыба. Раковины для мытья
тарелок и овощей. Ежедневно проводится влажная
уборка, каждую среду проводится генеральная уборка. Еже-
дневно согласно утвержденному графику проводится
проветривание и увлажнение.

- наличие меню и соответствие продукции, указанной в нем

Получены продукты: кол. школа - 70, мясное питание 100
Рис рассыпчатый с овощами - кол. школа 130, мясное - 150
Котлета с макаронами - кол. школа - 200, мясное - 200
Овощи / фрукты по сезону - кол. школа - 120, мясное - 120
Хлеб - тесто пшеничный - кол. школа - 30, мясное - 50

- ассортимент

продукции имеются все необходимые продукты: карто-
фель, овощи, морковь, капуста белокочанная. Крупы: ячмень,
пшеница, горох, рис, пшено перловка, макаронные из-
делия, лук, сахар. Продукты соблюдаются сроки годности.
Мясо курицы, фарш говядина, фарш консервированный.
Варенье, мармелад, пастила, мед, сухофрукты,
кисель, чай, чай каркаде, фрукты по сезону / яблоко.
Выход продуктов и срок годности проверен.

- результаты органолептических проб и качество продукции

Ежедневно при работе кухни и поваром в отделе
комбината (школа) пробы отбираются в холодильники.
Блюда готовятся в соответствии с рецептами и подаются
в комбинат. Качество готовой продукции контро-
лируется при работе кухни и бракеражной комиссией.

наличие кипяченной

ВОДЫ ежедневно в опущенной посуде кипятится вода не менее 5 минут после переливается в запарованный чайник (подливается вода, если не хватает) вода не менее раз в три часа.

ОТЗЫВЫ УЧАЩИХСЯ

Учащиеся посещают школьную столовую с удовольствием. Учащиеся начальной школы обедают бесплатно, учащиеся 5-8 классов платное питание обедают бесплатно согласно приказу № 97 от 29.09.2025.

Учащиеся среднего звена и старшего обедают за счет родителей по желанию и возможности. Ежедневно имеется столовая духовая выпечка. На стенде размещено ежедневное меню на каждый день согласно перспективному календарю недельного меню. В меню указаны блюда, вес, порции.

заключение

В ходе проверки обнаружены следующие:
В пищеблоке имеется раковина для мытья тарелок. Кран не исправен. В мойке имеется кран, в который нам составили

Дата проверки « 10 » 11 2025 год

Подписи председателя и членов комиссии:

Садыкова А.С.

Волкова О.В.

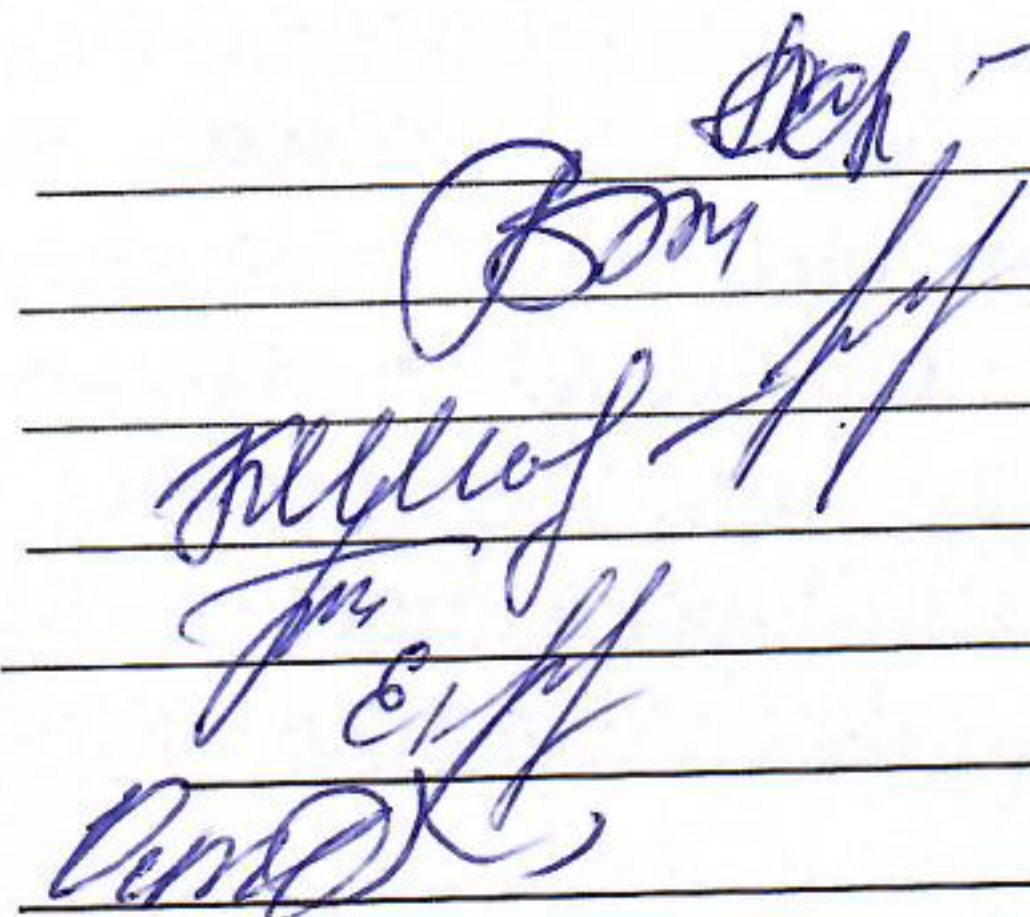
Лучинин Е.А.

Шонаева К.С.

Тонких Е.А.

Ермоленко Е.А.

Отставнова В.Е.



директор школы

зам.директора по ВР

мед.работник

председатель ПК

председатель род.комитет

член комиссии

член комиссии

С актом ознакомлен: арендатор – Ящерицына Е.В.

АКТ

бракеражной комиссии по проверке организации питания в столовой
КГУ «Мичуринская основная средняя школа»

Мы, нижеподписавшиеся, члены бракеражной комиссии провели
проверку организации питания в столовой КГУ «Мичуринская основная
средняя школа»

и выявили следующее:

- санитарное состояние

пищеблока в пищеблоке столовой организован пункт и
имеется электрический сплит-система, горелки в печи
выбрасывающие температуру приготовления для мяса посуды,
наполненные супниками для посуды, супниками для
посуды, в пищеблоке нет мытья, электроплита
отсутствует для приготовления мяса, рыбы, теста, овощей и
хлеба. Ежедневно в пищеблоке столовой проводится
влажная уборка по всем правилам СанПиН, мытье
посуды, мытье посуды и кварцевание. Каждую среду прово-
дится генеральная уборка по правилам СанПиН.

- наличие меню и соответствие продукции, указанной в нем

Борщ с капустой и картофелем, мясо говядина 200, 250 гр.
Булочка булгарская с сыром - 50, 50
Каша из овсяных хлопьев 200, 200
Хлеб ржаной пшеничный 30, 50 гр.

- ассортимент

продукции на 03.10.2025 имеется следующее продукты:
Мясо курицы, фарш говяжий, фарш рыбный, молочная
паста, масло сливочное, масло растительное, мука, сахар,
сметана, соль, макароны изделия, зелень, лук, чеснок,
картофель, рис, перловка, томаты, томаты консервированные,
квашеная капуста, морковь, свекла, фрукты
по сезону / в блоке

- результаты органолептических проб и качество продукции

Ежедневно пробы готовой продукции помещаются
в контейнер (стекло), которое было подготовлено в инди-
кативной посуде, после ставится в холодильник (в контейнер). Кон-
тейнеры обрабатываются и подписаны. Выход готовой
продукции проверяется медработником и бракеражной
комиссией.

наличие кипяченной

воды. В школьной столовой имеется кипяченая вода. Вода кипятится в эмалированной посуде не менее 5 минут, после чего выливается в эмалированный чайник (на крышке чайника дата, время, подпись). Вода меняется не менее раз в три часа.

отзывы учащихся

В школьной столовой обедом 37 учащихся начальной школы, 2 учащихся СУСН. Питание хорошее. На стенде имеется еженедельное меню - меню на каждый день согласно перспективному трехнедельному меню. В нем указаны наименование блюд, объем, порции.

Питание среднего уровня. Старшего обедом за счет родителей по желанию и возможности. Ежедневно имеется свежая, горячая и разнообразная выпечка. Дети с удовольствием посещают столовую.

заключение

удовлетворен работой 3 марки (субботы). В меню не использован крах. В пищеблоке не использован крах для мытья тарелок.

Дата проверки « 03 » 10 2025 год

Подписи председателя и членов комиссии:

Садыкова А.С.

Волкова О.В.

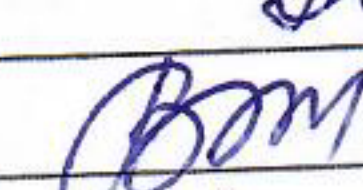
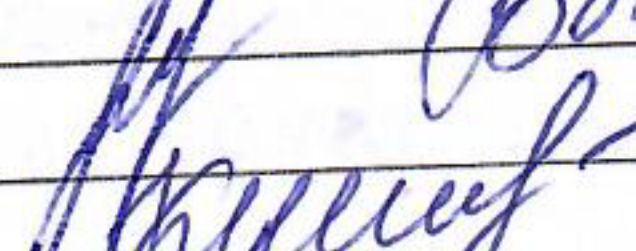
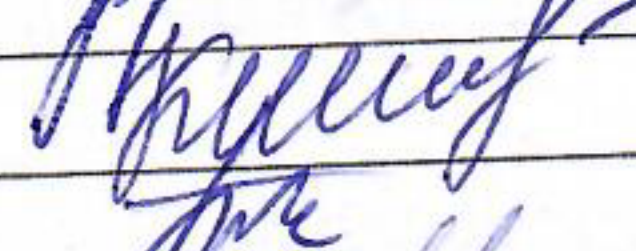
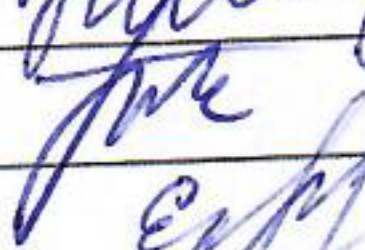
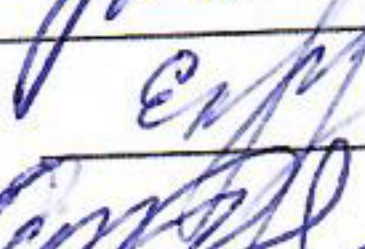
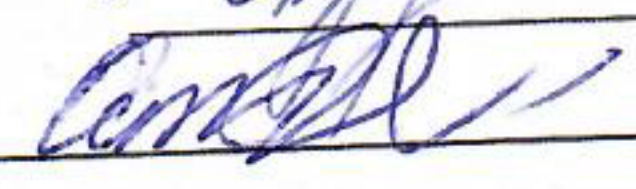
Лучинин Е.А.

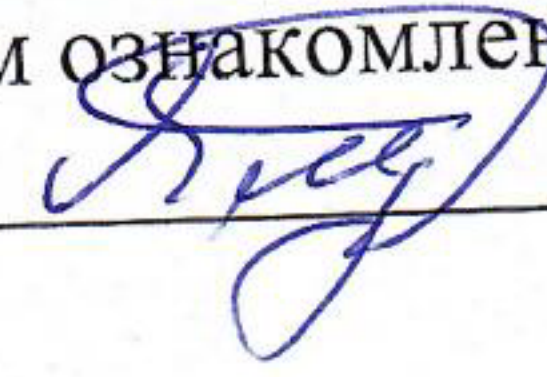
Шонаева К.С.

Тонких Е.А.

Ермоленко Е.А.

Отставнова В.Е.

	директор школы
	зам.директора по ВР
	мед.работник
	председатель ПК
	председатель род.комитет
	член комиссии
	член комиссии

С актом ознакомлен: арендатор — Ящерицына Е.В. 

АКТ

бракеражной комиссии по проверке организации питания в столовой
КГУ «Мичуринская основная средняя школа»

Мы, нижеподписавшиеся, члены бракеражной комиссии провели
проверку организации питания в столовой КГУ «Мичуринская основная
средняя школа»

и выявили следующее:

- санитарное состояние

пищеблока В пищеблоке имеется все необходимое бытовое механика
и оборудование. В моечной имеется теплая раковина и суши-
лки для посуды. В пищеблоке есть для разделки, мяса, хлеба,
мясо, рыбы и овощей, варочная, электроплита, раковина
для мытья овощей и гарнира. Ежедневно проводится
влажная уборка с применением моющих средств. Купе-
дно-среду санитарная уборка. Согласно утвержденной
графику проводится кварцевание и проветривание.

- наличие меню и соответствие продукции, указанной в нем

Борщ с мясом 200 гр, 250 гр
Булочка бутербродная сырая 50 гр, 50 гр
Компот из свежих яблок 200, 200
Хлеб, масло - сливочный 30, 50

- ассортимент

продукции картофеля, моркови, свекла, капуста белокочанная,
огурцы, помидоры (свежие) лук, мука, сахар, кокосовый сахар,
рис, чай, чай каркаде, яблоки, рис, гречка, горох,
черника, ягода, Макаронные изделия, томатная паста
масло растительное, масло сливочное, грибы шампиньоны
рыбный филе, мясо курицы.

- результаты органолептических проб и качество продукции

ежедневно отбирается в соответствии в контейнер (отк-
но). Каждая банка готовится в отдельной посуде после
чего помещается в контейнер. Ежедневно контейнеры
обрабатываются (после смены продукции). Выход го-
товой продукции проверен.

наличие кипяченной

воды

кипяченая вода имеется. Ежедневно в отдельной посуде вода кипятится не менее 5 минут, после пере-ливается (охлаждается) в эмалированный чайник. Вода меняется не менее 3 раз в день. На крышке чай-ника имеется дата, время подписи ответственного.

отзывы учащихся

Согласно приказу в школьной столовой учащиеся 1-4 классов обедают бесплатно. От 28.09.25 Приказ № 97 учащиеся 5-8 классов получают питание - 2 учащихся обедают бесплатно. Учащиеся 5-8 классов обедают за счет родителей по желанию и возможности. В столовой имеется меню, где ежедневно весит меню утвержденное на пятую день, согласно перспективному четырех недельному меню. В меню указано блюдо, вес и порции.

заключение

В ходе проверки выявлено следующее:
Бей посуды в маркетке до 15.09.25. В маркетке не исправлен край. В маркетке не исправлен край до 15.09.25.

Дата проверки « 12 » 10 2025 год

Подписи председателя и членов комиссии:

Садыкова А.С.

Волкова О.В.

Лучинин Е.А.

Шонаева К.С.

Тонких Е.А.

Ермоленко Е.А.

Отставнова В.Е.

_____ директор школы
_____ зам.директора по ВР
_____ мед.работник
_____ председатель ПК
_____ председатель род.комитет
_____ член комиссии
_____ член комиссии

С актом ознакомлен: арендатор – Ящерицына
Е.В. _____