

## АКТ №1

### бракеражной комиссии проверки работы школьной столовой

от 09 сентября 2022 г

Члены школьной бракеражной комиссии по организации питания в составе:

- Истианиди Н.В. – заместитель директора по ВР ,
- Петкевич Т.В.- медработник,
- Пшеничникова Ю.В. – представитель от родителей
- Замолотова А.Т. – председатель ПК, составили настоящий акт о том, что 09.09.2022г был осуществлен контроль готовности школьной столовой. Проверялось санитарно-гигиеническое состояние столовой.

В ходе проверки было выявлено, что в столовой произведен косметический ремонт. Технологическое оборудование, мебель находятся в рабочем состоянии. Имеются промаркированные разносы с многоразовой посудой. Созданы условия для мытья рук. Медработником школы Петкевич Т.В. заведены журналы (здоровья персонала столовой, по контролю скоропортящихся продуктов, бракеражные журналы готовой продукции)

Питание в школе организовано арендатором Шах Юлией Юрьевной (Договор №46 от 04.03.2021г ИП Shah company) . Санитарно- эпидемиологическое заключение, личная медицинская книжка, допуск к работе имеются. Технологическое оборудование, уборочный инвентарь имеется, промаркирован; моющими средствами, спецодеждой персонал обеспечен. Посуда имеется в достаточном количестве, есть запас посуды. До начала учебного года в столовой произведен косметический ремонт.

Перспективное меню предоставляется районным отделом образования.

В зале для приема пищи имеется уголок здоровья, в котором отражены режим работы столовой, надписи с пожеланиями приятного аппетита на двух языках, буклеты о правильном и здоровом питании, предупреждению различных заболеваний. Заведена тетрадь жалоб и предложений.

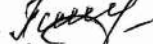
Разработан график дежурства администрации, график посещения столовой с учетом пандемии ( каждый класс приходит в определенное время, учащиеся разных классов в столовой не встречаются).

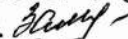
Ответственный по питанию зам по ВР Истианиди Н.В.


#### Выводы и рекомендации по итогам проверки:


1. Школьная столовая к работе готова, санитарное состояние школьной столовой соответствует норме
2. Ознакомить классных руководителей с графиком приема пищи учащимися, контролировать и присутствовать при приеме пищи учащимися каждого класса..
3. Дежурным учителям присутствовать во время приема пищи учащимися согласно режима питания и графика дежурства.

Члены комиссии:

Пшеничникова Ю.В.- 

Замолотова А.Т. 

Петкевич Т.В.- 

Пальцева Е.К.- 

Истианиди Н.В.- 

**АКТ №2**  
**проверки школьной столовой бракеражной комиссией**

от 16 сентября 2022 года

КГУ «ОШ №3»

Бракерая комиссия осуществила проверку школьной столовой

*в составе:*

*Истианиди Н.В.* – заместитель директора по ВР

*Петкевич Т.В.* – медицинская сестра

*Замолотова А.Т.* – председатель профсоюзной организации

В ходе проверки выявлено:

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

2. Температурный режим хранения продуктов выполняется. В цехе для разделки мяса чисто, посторонний запах не присутствует. Во всех помещениях сухо. Инвентарь промаркирован.

3. Для учеников организованы посадочные места. 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.

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

5. Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражаются перечень входящих продуктов в блюдо, их массу в граммах «брутто», вес «нетто» готового блюда (выход блюда), химический состав (в граммах), калорийность, сведения о технологии приготовления блюд.

**Выводы и рекомендации по итогам проверки:**

Комиссия установила, что вся приготовленная пища соответствует нормам питания. Еда доброкачественная.

**Члены комиссии:**

*Истианиди Н.В.* – заместитель директора по ВР

*Петкевич Т.В.* – медицинская сестра

*Замолотова А.Т.* – председатель профсоюзной организации




**АКТ №3**  
**проверки школьной столовой бракеражной комиссией**

от 29 сентября 2022 года  
школа №3»

КГУ «Общеобразовательная

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой  
**в составе:**

*Истианиди Н.В.* – заместитель директора по ВР

*Петкевич Т.В.* - медицинская сестра

Калмыкова М.В. – классный руководитель 10 класса

В ходе проверки выявлено:

1. При посещении пищеблока нарушений санитарных норм не обнаружено. Посуда моется в отдельном помещении (моечная) с применением дезинфицирующих и моющих средств.
2. Температурный режим хранения продуктов выполняется. На столе для разделки рыбы чисто, посторонний запах не присутствует. Во всех помещениях сухо. Инвентарь промаркирован.
3. Для учеников организованы посадочные места. Дети перед едой моют руки, правильно пользуются столовыми приборами, вытирают рот после принятия пищи.
4. Членами бракеражной комиссии были сняты пробы, результаты которых были следующими – пища доброкачественная в пределах нормы. Проверенная продукция соответствует нормам.
5. Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражаются перечень входящих продуктов в блюдо, их массу в граммах «брутто», вес «нетто» готового блюда (выход блюда), химический состав (в граммах), калорийность, сведения о технологии приготовления блюд.

**Выводы и рекомендации по итогам проверки:**

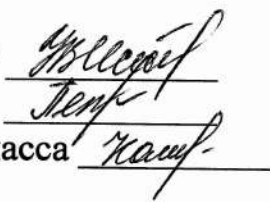
Комиссия установила, что приготовленная пища соответствует нормам питания. Еда доброкачественная.

**Члены комиссии:**

*Истианиди Н.В.* – заместитель директора по ВР

*Петкевич Т.В.* - медицинская сестра

Калмыкова М.В. – классный руководитель 10 класса



**АКТ №4**  
**проверки школьной столовой бракеражной комиссией**

от 12 октября 2022 года

КГУ «Общеобразовательная школа №3»

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой

**в составе:**

*Истианиди Н.В.* – социальный педагог

*Киямова Т.Н.* – заместитель директора по ВР

*Олейникова М.В.* – учитель начальных классов (2а класс)

Мы, нижеподписавшиеся в составе комиссии зам. директора по ВР, учитель начальных классов, школьная медсестра 12 октября 2022 года проверили работу школьной столовой и составили настоящий акт о том, что блюда приготовлены в соответствии с меню, утверждённым руководителем ГУ «Отдел образования Осакаровского района». В школе обучается 200 учащихся. Бесплатным питанием обеспечены 93 учащихся (1-4 классы 69, 5-11 классы 24). Столовая оборудована на 100 посадочных мест. Ежедневно организуется одноразовое горячее питание для всех учащихся школы.

Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологической картой. Члены комиссии присутствовали при закладке продуктов. Каша рисовая и биточек имеют приятный вкус, изготовлены по технологии. Приготовление вкусное и качественное. Имеется меню на две недели, меню разнообразное, хорошее. Имеются в наличии технологические карты на каши, салаты, мучные изделия и напитки. Калькуляция составлена правильно.

Работники столовой прошли медицинский осмотр. Работают в спецодежде.

Санитарный день пятница, уборки ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка. На стенде в столовой вывешены 10-дневное меню, график дежурства, книга отзывов и предложений.

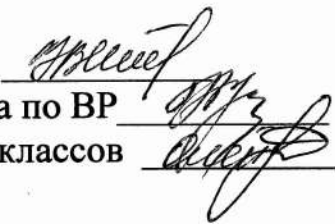
Суточная проба имеется, находится в холодильнике и оставляется на 2 суток. Бракеражный журнал стандартный, заполняется своевременно, правильно. В журнале учета случаи поставки недоброкачественной продукции не зафиксированы. Все необходимые документы, журналы заполняются своевременно.

**Члены комиссии:**

*Истианиди Н.В.* – социальный педагог

*Киямова Т.Н.* – заместитель директора по ВР

*Олейникова М.Н.* – учитель начальных классов



**АКТ №5**  
**проверки школьной столовой бракеражной комиссией**

от 27 октября 2022 года

КГУ «Общеобразовательная школа №3»

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой

**в составе:**

*Истианиди Н.В.* – заместитель директора по ВР

*Коваленко С.Я.* – воспитатель мини-центра при КГУ ОШ№3

*Стешенко Т.С.* – учитель начальных классов (1а класс)

В ходе проверки выявлено:

1. При посещении пищеблока нарушений санитарных норм не обнаружено. Посуда моется в отдельном помещении (моечная) с применением дезинфицирующих и моющих средств.
2. Температурный режим хранения продуктов выполняется. На столе для разделки рыбы чисто, посторонний запах не присутствует. Во всех помещениях сухо. Инвентарь промаркирован.
3. Для учеников организованы посадочные места. Дети перед едой моют руки, правильно пользуются столовыми приборами, вытирают рот после принятия пищи.
4. Членами бракеражной комиссии были сняты пробы, результаты которых были следующими – пища доброкачественная в пределах нормы. Проверенная продукция соответствует нормам.
5. Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражаются перечень входящих продуктов в блюдо, их массу в граммах «брутто», вес «нетто» готового блюда (выход блюда), химический состав (в граммах), калорийность, сведения о технологии приготовления блюд.

**Выводы и рекомендации по итогам проверки:**

Комиссия установила, что приготовленная пища соответствует нормам питания. Еда доброкачественная.

**Члены комиссии:**

*Истианиди Н.В.* – заместитель директора по ВР

*Коваленко С.Я.* – воспитатель мини-центра при КГУ ОШ№3

*Стешенко Т.С.* – учитель начальных классов (1а класс)

*Истианиди Н.В.*  
*Коваленко С.Я.*  
*Стешенко Т.С.*

**АКТ № 6**  
**проверки школьной столовой бракеражной комиссией**

от 16 ноября 2022 года

КГУ «Общеобразовательная школа №3»

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой

**в составе:**

*Истианиди Н.В.* – заместитель директора по ВР

*Губарева И.А.* – медицинская сестра

*Замолотова А.Т.* – председатель профсоюзной организации

Мы, нижеподписавшиеся в составе комиссии зам. директора по ВР, учитель начальных классов, школьная медсестра 12 октября 2022 года проверили работу школьной столовой и составили настоящий акт о том, что блюда приготовлены в соответствии с меню, утверждённым руководителем ГУ «Отдел образования Осакаровского района». В школе обучается 207 учащихся. Бесплатным питанием обеспечены 95 учащихся (1-4 классы 71, 5-11 классы 24). Столовая оборудована на 100 посадочных мест. Ежедневно организуется одноразовое горячее питание для всех учащихся школы.

Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологической картой. Члены комиссии присутствовали при закладке продуктов. Каша рисовая и биточек имеют приятный вкус, изготовлены по технологии. Приготовление вкусное и качественное. Имеется меню на две недели, меню разнообразное, хорошее. Имеются в наличии технологические карты на каши, салаты, мучные изделия и напитки. Калькуляция составлена правильно.

Работники столовой прошли медицинский осмотр. Работают в спецодежде.

Санитарный день пятница, уборки ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка. На стенде в столовой вывешены 10-дневное меню, график дежурства, книга отзывов и предложений.

Суточная проба имеется, находится в холодильнике и оставляется на 2 суток. Бракеражный журнал стандартный, заполняется своевременно, правильно. В журнале учета случаи поставки недоброкачественной продукции не зафиксированы. Все необходимые документы, журналы заполняются своевременно.

**Члены комиссии:**

*Истианиди Н.В.* – заместитель директора по ВР \_\_\_\_\_

*Губарева И.А.* – медицинская сестра \_\_\_\_\_

*Замолотова А.Т.* – председатель профсоюзной организации \_\_\_\_\_

**АКТ № 7**  
**проверки школьной столовой бракеражной комиссией**

от 29 ноября 2022 года

КГУ «Общеобразовательная школа №3»

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой

**в составе:**

*Истианиди Н.В.* – заместитель директора по ВР

*Губарева И.А.* - медицинская сестра

*Калденова А.Н.* – методист ГУ «Отдела образования Осакаровского района»

Мы, нижеподписавшиеся в составе комиссии зам. директора по ВР, школьная медсестра, методист ГУ «Отдел образования Осакаровского района» 29 ноября 2022 года проверили работу школьной столовой и составили настоящий акт о том, что блюда приготовлены в соответствии с меню, утверждённым руководителем ГУ «Отдел образования Осакаровского района». В школе обучается 207 учащихся. Бесплатным питанием обеспечены 95 учащихся (1-4 классы 71, 5-11 классы 24). Столовая оборудована на 100 посадочных мест. Ежедневно организуется одноразовое горячее питание для всех учащихся школы.

Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологической картой. Борщ имеет приятный вкус, изготовлены по технологии. Приготовление вкусное и качественное. Имеется меню на две недели, меню разнообразное, хорошее. Имеются в наличии технологические карты на каши, салаты, напитки. Калькуляция составлена правильно.

Работники столовой прошли медицинский осмотр. Работают в спецодежде.

Санитарный день пятница, уборки ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка. На стенде в столовой вывешены 10-дневное меню, график дежурства, книга отзывов и предложений.

Суточная проба имеется, находится в холодильнике и оставляется на 2 суток. Бракеражный журнал стандартный, заполняется своевременно. Проверены сертификаты на продукты, у некоторых сертификатов закончен срок действия. Необходимо заменить.

**Члены комиссии:**

*Истианиди Н.В.* – заместитель директора по ВР \_\_\_\_\_

*Губарева И.А.* - медицинская сестра \_\_\_\_\_

*Калденова А.Н.* – методист ГУ «Отдела образования Осакаровского района» \_\_\_\_\_

**АКТ № 8**  
**проверки школьной столовой бракеражной комиссией**

от 08 декабря 2022 года

КГУ «Общеобразовательная школа №3»

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой

**в составе:**

*Истианиди Н.В.* – социальный педагог

*Губарева И.А.* - медицинская сестра

*Замолотова А.Т.* – председатель профсоюзной организации

*Киямова Т.Н.* – заместитель директора по ВР


*Якименко Т.З.* – учитель начальных классов (3б класс)


В ходе проверки выявлено:

1. Что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах.
2. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.
3. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
4. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.
5. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.
6. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.
7. Проверили внешний вид работников пищеблока.

**Члены комиссии:**

*Истианиди Н.В.* – социальный педагог 

*Губарева И.А.* - медицинская сестра 

*Замолотова А.Т.* – председатель профсоюзной организации 

*Киямова Т.Н.* – заместитель директора по ВР 

*Якименко Т.З.* – учитель начальных классов (3б класс) 



**АКТ № 9**  
**проверки школьной столовой бракеражной комиссией**

от 14 декабря 2022 года

КГУ «Общеобразовательная школа №3»

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой  
**в составе:**

*Истианиди Н.В.* – социальный педагог  
*Губарева И.А.* – медицинская сестра  
*Замолотова А.Т.* – председатель профсоюзной организации  
*Киямова Т.Н.* – заместитель директора по ВР  
*Хлобыстина Т.Н.* – председатель родительского комитета

В ходе проверки выявлено:


1. Что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах.
2. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.
3. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
4. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.
5. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.
6. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.
7. Проверили внешний вид работников пищеблока.

**Члены комиссии:**

*Истианиди Н.В.* – социальный педагог *Истианиди*  
*Губарева И.А.* – медицинская сестра *Губарева*  
*Замолотова А.Т.* – председатель профсоюзной организации *Замолотова*  
*Киямова Т.Н.* – заместитель директора по ВР *Киямова*  
*Хлобыстина Т.Н.* – председатель родительского комитета *Хлобыстина*

**Расписание уроков  
учителей казахского языка КГУ «ОШ №3»  
для проведения «мини – исследования»**

<b>ФИО учителя</b>	<b>День недели</b>	<b>Время</b>	<b>Класс</b>
Замолотова, Айгерим Толегеновна	Понедельник	09.05-09.50	7 «А»
		09.55-10.40	8 «Б» спец
		10.55-11.40	6 «А»
		11.55-12.40	10
	Вторник	08.15-09.00	7 «А»
		09.05-09.50	11 «Б»
		09.55-10.40	8 «Б» спец
		10.55-11.40	11 «А»
		11.55-12.40	6 «А»
	12.45-13.30	10	
Среда	08.15-09.00	11 «А»	
	09.05-09.50	11 «Б»	
	10.55-11.40	6 «А»	
	12.45-13.30	7 «А»	
Четверг	08.15-09.00	7 «А»	
	09.05-09.50	11 «Б»	
	09.55-10.40	8 «Б» спец	
	10.55-11.40	10	
	12.45-13.30	11 «А»	
Пятница	09.55-10.40	6 «А»	
Баль Ольга Владимировна	Понедельник	09.05-09.50	4 «Б»
		09.55-10.40	5 «А»
		10.55-11.40	4 «А»
		12.45-13.30	6 «Б» спец
	Вторник	09.55-10.40	6 «Б» спец
	Среда	08.15-09.00	5 «А»
		09.05-09.50	6 «Б» спец
		09.55-10.40	4 «Б»
		10.55-11.40	4 «А»
	Четверг	08.15-09.00	5 «А»
		09.55-10.40	4 «А»
		10.55-11.40	4 «Б»
		11.55-12.40	6 «Б» спец
	Пятница	08.15-09.00	4 «А»
		09.55-10.40	4 «Б»
11.55-12.40		5 «А»	

Директор КГУ «ОШ №3»  В. Савушкин

**АКТ № 11**  
**проверки школьной столовой бракеражной комиссией**

от 17 января 2023 года

КГУ «Общеобразовательная школа №3»

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой

**в составе:**

*Истианиди Н.В.* – социальный педагог

*Губарева И.А.* - медицинская сестра

*Замолотова А.Т.* – председатель профсоюзной организации

*Киямова Т.Н.* – заместитель директора по ВР

*Супрунова И.Н.* – заместитель директора по УР

В ходе проверки выявлено:

1. Что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах.
2. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.
3. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
4. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.
5. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.
6. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.
7. Проверили внешний вид работников пищеблока.

**Члены комиссии:**

*Истианиди Н.В.* – социальный педагог

*Губарева И.А.* - медицинская сестра

*Замолотова А.Т.* – председатель профсоюзной организации

*Киямова Т.Н.* – заместитель директора по ВР

*Супрунова И.Н.* – заместитель директора по УР



**АКТ № 12**  
**проверки школьной столовой бракеражной комиссией**

от 26 января 2022 года

КГУ «Общеобразовательная школа №3»

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой

**в составе:**

*Истианиди Н.В.* – социальный педагог

*Киямова Т.Н.* – заместитель директора по ВР

*Калмыкова М.В.* – заместитель директора по УР

В ходе проверки выявлено:

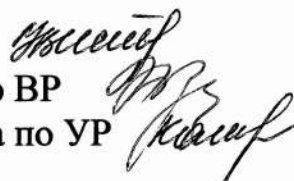
1. При посещении пищеблока нарушений санитарных норм не обнаружено. Посуда моется в отдельном помещении (моечная) с применением дезинфицирующих и моющих средств.
2. Температурный режим хранения продуктов выполняется. На столе для разделки рыбы чисто, посторонний запах не присутствует. Во всех помещениях сухо. Инвентарь промаркирован.
3. Для учеников организованы посадочные места. Дети перед едой моют руки, правильно пользуются столовыми приборами, вытирают рот после принятия пищи.
4. Членами бракеражной комиссии были сняты пробы, результаты которых были следующими – пища доброкачественная в пределах нормы. Проверенная продукция соответствует нормам.
5. Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражаются перечень входящих продуктов в блюдо, их массу в граммах «брутто», вес «нетто» готового блюда (выход блюда), химический состав (в граммах), калорийность, сведения о технологии приготовления блюд.

**Члены комиссии:**

*Истианиди Н.В.* – социальный педагог

*Киямова Т.Н.* – заместитель директора по ВР

*Калмыкова М.В.* – заместитель директора по УР



**АКТ № 13**  
**проверки школьной столовой бракеражной комиссией**

от 08 февраля 2022 года

КГУ «Общеобразовательная школа №3»

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой

**в составе:**

*Истианиди Н.В.* – социальный педагог

*Киямова Т.Н.* – заместитель директора по ВР

*Калмыкова М.В.* – заместитель директора по УР

В ходе проверки выявлено:

Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное руководителем ГУ «Отдел образования Осакаровского района», в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой. Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

Для мытья рук установлены умывальные раковины. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь). К работе допущены лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке.

Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет медсестра Губарева И.А.

**Члены комиссии:**

*Истианиди Н.В.* – социальный педагог

*Киямова Т.Н.* – заместитель директора по ВР

*Калмыкова М.В.* – заместитель директора по УР

