

## АКТ №1

### проверки школьной столовой бракеражной комиссией

от 29 сентября 2023 года

КГУ «Гимназия №5»

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

*Есимова М.Е.* – заместитель директора по ВР

*Кошикова М.А.* – социальный педагог

*Галиева А.В.* – председатель попечительского совета школы

*Султанова И.С.* – член попечительского совета

*Айгазина О.В.* – член попечительского совета

#### 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, которые соответствуют нормам по охране труда, правилами ТБ и производственной санитарии, а также возрастным особенностям детей. Сервировка столов оставила положительное впечатление.
4. Персонал столовой ознакомлен с правилами ТБ и производственной санитарии, а также со стандартом государственной услуги « Предоставление бесплатного и льготного питания отдельным категориям обучающихся и воспитанников в общеобразовательных школах».
5. Питание в школе организовано в соответствии с перспективным меню, утвержденное директором школы.
6. Членами бракеражной комиссии были сняты пробы, результаты которых были следующими – пища доброкачественная в пределах нормы. Проверенная продукция соответствует нормам.
7. 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.
8. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие 2-3 дня

На день проверки 29.09.2023 г. согласно меню было приготовлено следующее:

Наименование блюд	Выход блюд (грамм)		
	с 7-10 лет	с 11-14 лет	с 15-17 лет
плов	200/25	230/25	250/25
каша овсяная молочная	200	200	200
Бутерброд с сыром	60	80	100
компот	80	80	100

чай	80	80	100
-----	----	----	-----

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

**Рекомендации:** улучшить качество сливочного масла

**Председатель комиссии:** Галиева А.В.

**Члены комиссии:**

Есимова М.Е. – заместитель директора по ВР

Кошикова М.А. – социальный педагог

Галиева А.В. – председатель попечительского совета школы

Султанова И.С. – член попечительского совета

Айгазина О.В. - член попечительского совета

## АКТ №2

### проверки школьной столовой бракеражной комиссией

от 14 сентября 2023 года

КГУ «Гимназия №5»

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой

#### **в составе:**

*Есимова М.Е.* – заместитель директора по ВР

*Кошикова М.А.* – социальный педагог

*Галиева А.В.* – председатель попечительского совета школы

*Султанова И.С.* – член попечительского совета

*Айгазина О.В.* - член попечительского совета

Мы вышеуказанные составили настоящий акт в том, что 14 сентября 2023 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой

#### **В ходе проверки выявлено:**

1. Что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.
2. Персонал столовой ознакомлен с правилами ТБ и производственной санитарии, а также со стандартом государственной услуги «Предоставление бесплатного и льготного питания отдельным категориям обучающихся и воспитанников в общеобразовательных школах».
3. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.
4. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
5. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.
6. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения. Нарушений не выявлено.
7. Питание в школе организовано в соответствии с перспективным меню, утвержденное директором школы.
8. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность. Нарушений или отклонений от норм не выявлено, блюда приятны на вкус.
9. Проверили внешний вид работников пищеблока.
10. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент 1,2, блюд и салатов, в соответствии с утвержденным меню.

**Председатель комиссии:** Галиева А.В.


**Члены комиссии:**

Есимова М.Е. – заместитель директора по ВР 

Кошикова М.А. – социальный педагог 

Галиева А.В. – председатель попечительского совета школы 

Султанова И.С. – член попечительского совета 

Айгазина О.В. - член попечительского совета 

АКТ №3

проверки школьной столовой бракеражной комиссией

от 5 октября 2023 года

КГУ «Гимназия №5»

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой

**в составе:**

Есимова М.Е. – заместитель директора по ВР

Кошикова М.А. – социальный педагог

Галиева А.В. – председатель попечительского совета школы

Султанова И.С. – член попечительского совета

Айгазина О.В. – член попечительского совета

Мы вышеуказанные составили настоящий акт в том, что 5 октября 2023 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой.

05 октября 2023 года проверили работу школьной столовой и составили настоящий акт о том, что блюда приготовлены в соответствии с меню, утвержденным директором школы, подписанным заведующим столовой пищеблока. Столовая оснащена необходимым оборудованием, ежедневно организуется одноразовое горячее питание для учащихся начальной школы.

Процесс приготовления блюд организуется в полном соответствии с технологической картой. Члены комиссии присутствовали при закладке продуктов. Блюда на вкус приятные и допустимые для детского питания. Имеется разнообразное утвержденное меню, а также в наличии сертификаты и декларации качества продуктов питания. Калькуляция составлена верно.

Работники столовой работают строго в специальной одежде. Для мытья посуды используется специальное средство, уборочный материал хранится отдельно.

Суточная проба имеется, находится в холодильнике и составлена ровно на 1 сутки. В журналах учета случаи поставки недоброкачественной продукции отсутствуют.

Комиссия работой школьной столовой удовлетворена, замечаний нет, недостатков не выявлено.

**Председатель комиссии:** Галиева А.В.

**Члены комиссии:**

Есимова М.Е. – заместитель директора по ВР

Кошикова М.А. – социальный педагог

Галиева А.В. – председатель попечительского совета школы

Султанова И.С. – член попечительского совета

Айгазина О.В. – член попечительского совета

АКТ №4

проверки школьной столовой бракеражной комиссией

от 25 октября 2023 года

КГУ «Гимназия №5»

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой

**в составе:**

Есимова М.Е. – заместитель директора по ВР

Кошикова М.А. – социальный педагог

Галиева А.В. – председатель попечительского совета школы

Султанова И.С. – член попечительского совета

Айгазина О.В. – член попечительского совета

Мы вышеуказанные составили настоящий акт в том, что 25 октября 2023 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой.

25 октября 2023 года проверили работу школьной столовой и составили настоящий акт о том, что блюда приготовлены в соответствии с меню, утвержденным директором школы, подписанным заведующим столовой пищеблока. Столовая оснащена необходимым оборудованием, ежедневно организуется одноразовое горячее питание для учащихся начальной школы.

Выход блюд строго по меню на 25 октября 2023г. Отмечено, что блюда приготовлены в соответствии с меню, с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах.

При готовке блюд персонал использует перчатки, фартуки и шапочки.

После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.

Комиссия посетила помещение для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений и замечаний не выявлено.

Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.

Все в допустимых нормах, приятное на вкус, посторонних запахов не выявлено.

Комиссия работой школьной столовой удовлетворена, замечаний нет, недостатков не выявлено.

Выводы и предложения: внешний вид и качество питания детей соответствуют нормативным требованиям.

**Председатель комиссии:** Галиева А.В.

**Члены комиссии:**

Есимова М.Е. – заместитель директора по ВР

Кошикова М.А. – социальный педагог

Галиева А.В. – председатель попечительского совета школы

Султанова И.С. – член попечительского совета

Айгазина О.В. – член попечительского совета

АКТ №5

проверки школьной столовой бракеражной комиссией

от 14 ноября 2023 года

КГУ «Гимназия №5»

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой

*в составе:*

*Есимова М.Е.* – заместитель директора по ВР

*Кошикова М.А.* – социальный педагог

*Галиева А.В.* – председатель попечительского совета школы

*Султанова И.С.* – член попечительского совета

*Айгазина О.В.* – член попечительского совета

Мы вышеуказанные составили настоящий акт в том, что 14 ноября 2023 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой.

14 ноября 2023 года проверили работу школьной столовой и составили настоящий акт о том, что блюда приготовлены в соответствии с меню, утвержденным директором школы, подписанным заведующим столовой пищеблока. Столовая оснащена необходимым оборудованием, ежедневно организуется одноразовое горячее питание для учащихся начальной школы.

Выход блюд строго по меню на 14 ноября 2023г. Отмечено, что блюда приготовлены в соответствии с меню, с нормами и технологической картой, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах.

При готовке блюд персонал использует перчатки, фартуки и шапочки, специальную одежду. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения. Посуду моют и обрабатывают по инструкции мытья кухонной посуды. Уборочный инвентарь промаркирован, хранится отдельно. Уборка проводится ежедневно, генеральная уборка проводится один раз в неделю.

Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность. Все в допустимых нормах, приятное на вкус, посторонних запахов не выявлено.

Комиссия работой школьной столовой удовлетворена, замечаний нет, недостатков не выявлено. Выводы и предложения: внешний вид и качество питания детей соответствуют нормативным требованиям.

Председатель комиссии: Галиева А.В.

Члены комиссии:

*Есимова М.Е.* – заместитель директора по ВР

*Кошикова М.А.* – социальный педагог

*Галиева А.В.* – председатель попечительского совета школы

*Султанова И.С.* – член попечительского совета

*Айгазина О.В.* – член попечительского совета

АКТ №6

проверки школьной столовой бракеражной комиссией

от 29 ноября 2023 года

КГУ «Гимназия №5»

Бракерская комиссия осуществила проверку школьной столовой  
*в составе:*

*Есимова М.Е.* – заместитель директора по ВР

*Кошикова М.А.* – социальный педагог

*Галиева А.В.* – председатель попечительского совета школы

*Султанова И.С.* – член попечительского совета

*Айгазина О.В.* – член попечительского совета

Мы вышеуказанные составили настоящий акт в том, что 29 ноября 2023 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой.

29 ноября 2023 года проверили работу школьной столовой и составили настоящий акт о том, что блюда приготовлены в соответствии с меню, утвержденным директором школы, подписанным заведующим столовой пищеблока. Столовая оснащена необходимым оборудованием, ежедневно организуется одноразовое горячее питание для учащихся начальной школы.

Выход блюд строго по меню на 29 ноября 2023г. Отмечено, что блюда приготовлены в соответствии с меню, с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах.

Выявлено, что в ноябре питание детей в гимназии находится под постоянным контролем медицинского работника и администрации, таким образом достигается качество и соответствие нормам. Проводится контроль качества поступающих продуктов, связанных с транспортировкой, доставкой, разгрузкой и условиями хранения. Для приготовления строго не допускаются продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов.

Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность. Все в допустимых нормах, приятное на вкус, посторонних запахов не выявлено.

Комиссия работой школьной столовой удовлетворена, замечаний нет, недостатков не выявлено. Выводы и предложения: внешний вид и качество питания детей соответствуют нормативным требованиям.

**Председатель комиссии:** Галиева А.В.

**Члены комиссии:**

*Есимова М.Е.* – заместитель директора по ВР 

*Кошикова М.А.* – социальный педагог 

*Галиева А.В.* – председатель попечительского совета школы 

*Султанова И.С.* – член попечительского совета 

*Айгазина О.В.* – член попечительского совета 



АКТ №7

проверки школьной столовой бракеражной комиссией

от 7 декабря 2023 года

КГУ «Гимназия №5»

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой  
*в составе:*

*Есимова М.Е.* – заместитель директора по ВР

*Кошикова М.А.* – социальный педагог

*Галиева А.В.* – председатель попечительского совета школы

*Султанова И.С.* – член попечительского совета

*Айгазина О.В.* - член попечительского совета

Мы вышеуказанные составили настоящий акт в том, что 7 декабря 2023 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой.

07 декабря 2023 года проверили работу школьной столовой и составили настоящий акт о том, что блюда приготовлены в соответствии с меню, утвержденным директором школы, подписанным заведующим столовой пищеблока. Столовая оснащена необходимым оборудованием, ежедневно организуется одноразовое горячее питание для учащихся начальной школы.

Процесс приготовления блюд организуется в полном соответствии с технологической картой. Члены комиссии присутствовали при закладке продуктов. Блюда на вкус приятные и допустимые для детского питания. Имеется разнообразное утвержденное меню, а также в наличии сертификаты и декларации качества продуктов питания. Калькуляция составлена верно.

Работники столовой работают строго в специальной одежде. Для мытья посуды используется специальное средство, уборочный материал хранится отдельно.

Суточная проба имеется, находится в холодильнике и составлена ровно на 1 сутки. В журналах учета случаи поставки недоброкачественной продукции отсутствуют.

Комиссия работой школьной столовой удовлетворена, замечаний нет, недостатков не выявлено.

**Председатель комиссии:** Галиева А.В.

**Члены комиссии:**

*Есимова М.Е.* – заместитель директора по ВР

*Кошикова М.А.* – социальный педагог

*Галиева А.В.* – председатель попечительского совета школы

*Султанова И.С.* – член попечительского совета

*Айгазина О.В.* - член попечительского совета

АКТ №8

проверки школьной столовой бракеражной комиссией

от 20 декабря 2023 года

КГУ «Гимназия №5»

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой

*в составе:*

Есимова М.Е. – заместитель директора по ВР

Кошикова М.А. – социальный педагог

Галиева А.В. – председатель попечительского совета школы

Султанова И.С. – член попечительского совета

Айгазина О.В. – член попечительского совета

Мы вышеуказанные составили настоящий акт в том, что 20 декабря 2023 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой.

20 декабря 2023 года проверили работу школьной столовой и составили настоящий акт о том, что блюда приготовлены в соответствии с меню, утвержденным директором школы, подписанным заведующим столовой пищеблока. Столовая оснащена необходимым оборудованием, ежедневно организуется одноразовое горячее питание для учащихся начальной школы.

Выход блюд строго по меню на 20 декабря 2023г. Отмечено, что блюда приготовлены в соответствии с меню, с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах.

При готовке блюд персонал использует перчатки, фартуки и шапочки.

После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.

Комиссия посетила помещение для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений и замечаний не выявлено.

Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.

Все в допустимых нормах, приятное на вкус, посторонних запахов не выявлено.

Комиссия работой школьной столовой удовлетворена, замечаний нет, недостатков не выявлено.

Выводы и предложения: внешний вид и качество питания детей соответствуют нормативным требованиям.

Председатель комиссии: Галиева А.В.

**Члены комиссии:**

Есимова М.Е. – заместитель директора по ВР

Кошикова М.А. – социальный педагог

Галиева А.В. – председатель попечительского совета школы

Султанова И.С. – член попечительского совета

Айгазина О.В. – член попечительского совета