

Протокол №2

бракеражной комиссии в КГУ «ОСШ КГУ «ОСШ » села Таволжанка

от 13 октября 2025г.

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. Организация питания детей льготной категории
2. Качество питания

1.Слушали:

1. Председателя бракеражной комиссии Михайлова Е.И., которая сообщила, что в школе работает бракеражная комиссия в составе 4человек.

Бракеражная комиссия способствует обеспечению качественного питания учащихся школы и осуществляет контроль за работой пищеблока.

Утверждено недельное меню, режим работы столовой, график группового посещения обучающимися столовой. Также во время перемен организовано дежурство учителей в обеденном зале.

2.Слушали:

1. Председателя бракеражной комиссии Михайлова Е.И., которая проинформировала о том, что качество питания в КГУ «ОСШ » села Таволжанка удовлетворительное. Результаты проверки блюд, их качество отражается в бракеражном журнале.

Решили:

1.Председателю бракеражной комиссии: необходимо обеспечить контроль за организацией питания обучающихся, своевременное принятие мер по выявленным недостаткам.

2. Школьной медсестре . Гребенниковой Л.К регулярно рассматривать на заседании бракеражной комиссии школы проблемные вопросы по организации питания обучающихся, в том числе по выполнению требований Сан Пин, профилактике кишечных инфекций, соблюдения детьми правил личной гигиены.

Председатель бракеражной комиссии _____

Секретарь: _____



АКТ мониторинга качества питания

Дата 13.10 _____

№ 2 _____

Организация образования: КГУ «ОСШ села Таволжанка »

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: и.о директор школы Михайлова Е.И

Члены комиссии: Досанова Е.А -председатель профкома

Председатель родительского комитета,член комиссии-Кулахметова А.Б

Школьная медсестра,член комиссии-Гребенникова Л.К

Провели проверку столовой,пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требует ся	Соответств ует	Не соответств ует	Примечан ие
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
Качество продуктов питания,условия их транспортировки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Качество готовой продукции		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек,вилоч ручками		+		

вверх)				
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием	+			
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест	+			
Количество раковин для мытья рук	+			
Наличие мыла и сушилок	—			
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов	+			
Санитарное состояние столовой	+			
Уборочный инвентарь(маркировка, отдельное место хранения)	+			
Состояние помещений пищеблока				
Исправность систем водоотведения	—			
Исправность систем отопления	+			
Исправность систем освещения	+			
Наличие моющих средств	+			
Наличие емкости для сбора пищевых отходов	+			
Наличие графика уборки	+			
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания				
Журнал проведения генеральных уборок	+			
Журнал регистрации температурного режима холодильников	+			
Бытовая комната				
Наличие запасных	+			

комплектов специальной одежды				
Наличие шкафа для хранения личных вещей				
Внешний вид сотрудников столовой	+			
Уборочный инвентарь	.			
Наличие специальных мест для хранения уборочного инвентаря	+			
Наличие дезинфицирующих средств	+			

В результате проверки установлено:

Столовая обслуживает в день 21 учащих.

0-4 классы-12 уч-ся

5-9 классы-9 уч-ся

Подписи комиссии:

Михайлова Е.И. Е.И. Михайлова

Кулахметова А.Б. А.Б. Кулахметова

: Досанова Е.А. Е.А. Досанова

Гребенникова Л.К. Л.К. Гребенникова

Ответственный повар ознакомлен: Фогельзанг Е.А. Е.А. Фогельзанг

Протокол №3

бракеражной комиссии в КГУ «ОСШ КГУ «ОСШ » села Таволжанка

от 11 ноября 2025г.

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. Организация питания детей льготной категории
2. Качество питания

1.Слушали:

1. Председателя бракеражной комиссии Михайлова Е.И., которая сообщила, что в школе работает бракеражная комиссия в составе 4человек.

Бракеражная комиссия способствует обеспечению качественного питания учащихся школы и осуществляет контроль за работой пищеблока.

Утверждено недельное меню, режим работы столовой, график группового посещения обучающимися столовой. Также во время перемен организовано дежурство учителей в обеденном зале.

2.Слушали:

1. Председателя бракеражной комиссии Михайлова Е.И., которая проинформировала о том, что качество питания в КГУ «ОСШ » села Таволжанка удовлетворительное. Результаты проверки блюд, их качество отражается в бракеражном журнале.

Решили:

1. Председателю бракеражной комиссии: необходимо обеспечить контроль за организацией питания обучающихся, своевременное принятие мер по выявленным недостаткам.

2. Школьной медсестре . Гребенниковой Л.К регулярно рассматривать на заседании бракеражной комиссии школы проблемные вопросы по организации питания обучающихся, в том числе по выполнению требований Сан Пин, профилактике кишечных инфекций, соблюдения детьми правил личной гигиены.

Председатель бракеражной комиссии _____

Секретарь: _____



АКТ мониторинга качества питания

Дата 11.11 _____

№ 3 _____

Организация образования: КГУ «ОСШ села Таволжанка »

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: и.о директор школы Михайлова Е.И

Члены комиссии: Досанова Е.А -председатель профкома

Председатель родительского комитета,член комиссии-Кулахметова А.Б

Школьная медсестра,член комиссии-Гребенникова Л.К

Провели проверку столовой,пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требует ся	Соответств ует	Не соответств ует	Примечан ие
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
Качество продуктов питания,условия их транспортировки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Качество готовой продукции		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек,вилоч ручками		+		

вверх)				
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		+		
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		+		
Количество раковин для мытья рук		—		
Наличие мыла и сушилок		—		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		
Санитарное состояние столовой		+		
Уборочный инвентарь(маркировка, отдельное место хранения)		+		
Состояние помещений пищеблока				
Исправность систем водоотведения		—		
Исправность систем отопления		+		
Исправность систем освещения		+		
Наличие моющих средств		+		
Наличие емкости для сбора пищевых отходов		+		
Наличие графика уборки		+		
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания				
Журнал проведения генеральных уборок		+		
Журнал регистрации температурного режима холодильников		+		
Бытовая комната				
Наличие запасных		+		

комплектов специальной одежды				
Наличие шкафа для хранения личных вещей		+		
Внешний вид сотрудников столовой		+		
Уборочный инвентарь				
Наличие специальных мест для хранения уборочного инвентаря		+		
Наличие дезинфицирующих средств		+		

В результате проверки установлено:

Столовая обслуживает в день 21 учащихся.

0-4 классы-12 уч-ся

5-9 классы-9 уч-ся

Подписи комиссии:

Михайлова Е.И. Е.И. Михайлова

Кулахметова А.Б. А.Б. Кулахметова

: Досанова Е.А. Е.А. Досанова

Гребенникова Л.К. Л.К. Гребенникова

Ответственный повар ознакомлен: Фогельзанг Е.А. Е.А. Фогельзанг

Протокол №4

бракеражной комиссии в КГУ «ОСШ села Таволжанка

от 10 декабря 2025г.

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. Организация питания детей льготной категории
2. Качество питания

1.Слушали:

1. Председателя бракеражной комиссии Михайлова Е.И, которая сообщила, что в школе работает бракеражная комиссия в составе 4 человек.

Бракеражная комиссия способствует обеспечению качественного питания учащихся школы и осуществляет контроль за работой пищеблока.

Утверждено недельное меню, режим работы столовой, график группового посещения обучающимися столовой. Также во время перемен организовано дежурство учителей в столовой .

2.Слушали:

1. Председателя бракеражной комиссии.Михайлова Е.И., которая проинформировала о том, что качество питания в КГУ «ОСШ села Таволжанка » удовлетворительное. Результаты проверки блюд, их качество отражается в бракеражном журнале.

Решили:

1.Председателю бракеражной комиссии: необходимо обеспечить контроль за организацией питания обучающихся, своевременное принятие мер по выявленным недостаткам.

2. Школьной медсестре Гребенниковой Л.К регулярно рассматривать на заседании бракеражной комиссии школы проблемные вопросы по организации питания обучающихся, в том числе по выполнению требований Сан Пин.

Председатель бракеражной комиссии _____

Секретарь: _____

Касф



АКТ мониторинга качества питания

Дата 10.12.2025

№ 4

Организация образования: КГУ «ОСШ села Таволжанка »

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: и.о директор школы Михайлова Е.И

Члены комиссии: Досанова Е.А -председатель профкома

Председатель родительского комитета,член комиссии-Кулахметова А.Б

Школьная медсестра,член комиссии-Гребенникова Л.К

Провели проверку столовой,пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требует ся	Соответств ует	Не соответств ует	Примечан ие
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
Качество продуктов питания,условия их транспортировки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Качество готовой продукции		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек,вилоч ручками		+		

вверх)				
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		+		
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		+		
Количество раковин для мытья рук	+	+		
Наличие мыла и сушилок	+	+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		
Санитарное состояние столовой		+		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		
Состояние помещений пищеблока				
Исправность систем водоотведения	+	-		
Исправность систем отопления		+		
Исправность систем освещения		+		
Наличие моющих средств		+		
Наличие емкости для сбора пищевых отходов		+		
Наличие графика уборки		+		
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания				
Журнал проведения генеральных уборок		+		
Журнал регистрации температурного режима холодильников		+		
Бытовая комната				
Наличие запасных		+		

комплектов специальной одежды		+		
Наличие шкафа для хранения личных вещей	+	+		
Внешний вид сотрудников столовой		+		
Уборочный инвентарь		+		
Наличие специальных мест для хранения уборочного инвентаря		+		
Наличие дезинфицирующих средств		+		

В результате проверки установлено:

Столовая обслуживает в день 21 учащихся.

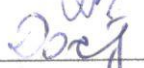
0-4 классы-12 уч-ся

5-9 классы-9 уч-ся

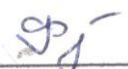
Подписи комиссии:

Михайлова Е.И. 

Кулахметова А.Б. 

: Досанова Е.А. 

Гребенникова Л.К. 

Ответственный повар ознакомлен: Фогельзанг Е.А. 

Протокол №5

бракеражной комиссии в КГУ «ОСШ села Таволжанка

от 15 января 2026г.

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. Организация питания детей льготной категории
2. Качество питания

1.Слушали:

1. Председателя бракеражной комиссии Михайлова Е.И., которая сообщила, что в школе работает бракеражная комиссия в составе 4 человек.

Бракеражная комиссия способствует обеспечению качественного питания учащихся школы и осуществляет контроль за работой пищеблока.

Утверждено недельное меню, режим работы столовой, график группового посещения обучающимися столовой. Также во время перемен организовано дежурство учителей в обеденном зале.

2.Слушали:

1. Председателя бракеражной комиссии Михайлова Е.И., которая проинформировала о том, что качество питания в КГУ «ОСШ им. Ч.Валиханова» удовлетворительное. Результаты проверки блюд, их качество отражается в бракеражном журнале.

Решили:

1. Председателю бракеражной комиссии: необходимо обеспечить контроль за организацией питания обучающихся, своевременное принятие мер по выявленным недостаткам.

2. Школьной медсестре Гребенниковой Л.К. регулярно рассматривать на заседании бракеражной комиссии школы проблемные вопросы по организации питания обучающихся, в том числе по выполнению требований Сан Пин.

Председатель бракеражной комиссии

Секретарь: Кася



АКТ мониторинга качества питания

Дата 15.04.2026

№ 5

Организация образования: КГУ «ОСШ села Таволжанка »

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: и.о директор школы Михайлова Е.И

Члены комиссии: Досанова Е.А -председатель профкома

Председатель родительского комитета,член комиссии-Кулахметова А.Б

Школьная медсестра,член комиссии-Гребенникова Л.К

Провели проверку столовой,пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требует ся	Соответств ует	Не соответств ует	Примечан ие
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
Качество продуктов питания,условия их транспортировки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Качество готовой продукции		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек,вилоч ручками		+		

вверх)				
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		+		
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		+		
Количество раковин для мытья рук	+	-		
Наличие мыла и сушилок	+	-		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		
Санитарное состояние столовой		+		
Уборочный инвентарь(маркировка, отдельное место хранения)		+		
Состояние помещений пищеблока				
Исправность систем водоотведения	+	-		
Исправность систем отопления		+		
Исправность систем освещения		+		
Наличие моющих средств		+		
Наличие емкости для сбора пищевых отходов		+		
Наличие графика уборки		+		
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания				
Журнал проведения генеральных уборок		+		
Журнал регистрации температурного режима холодильников		+		
Бытовая комната				
Наличие запасных		+		

комплектов специальной одежды				
Наличие шкафа для хранения личных вещей		1		
Внешний вид сотрудников столовой		+		
Уборочный инвентарь		+		
Наличие специальных мест для хранения уборочного инвентаря		+		
Наличие дезинфицирующих средств		+		

В результате проверки установлено:

Столовая обслуживает в день 21 учащихся.

0-4 классы-12 уч-ся

5-9 классы-9 уч-ся

Подписи комиссии:

Михайлова Е.И. Е.И. Михайлова

Кулахметова А.Б. А.Б. Кулахметова

: Досанова Е.А. Е.А. Досанова

Гребенникова Л.К. Л.К. Гребенникова

Ответственный повар ознакомлен: Фогельзанг Е.А. Е.А. Фогельзанг

Протокол №6

**бракеражной комиссии в КГУ «ОСШ КГУ «ОСШ » села Таволжанка
от 16 февраля 2026г.**

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. Организация питания детей льготной категории
2. Качество питания

1.Слушали:

1. Председателя бракеражной комиссии Михайлова Е.И., которая сообщила, что в школе работает бракеражная комиссия в составе 4человек.

Бракеражная комиссия способствует обеспечению качественного питания учащихся школы и осуществляет контроль за работой пищеблока.

Утверждено недельное меню, режим работы столовой, график группового посещения обучающимися столовой. Также во время перемен организовано дежурство учителей в обеденном зале.

2.Слушали:

1. Председателя бракеражной комиссии Михайлова Е.И., которая проинформировала о том, что качество питания в КГУ «ОСШ » села Таволжанка удовлетворительное. Результаты проверки блюд, их качество отражается в бракеражном журнале.

Решили:

1. Председателю бракеражной комиссии: необходимо обеспечить контроль за организацией питания обучающихся, своевременное принятие мер по выявленным недостаткам.

2. Школьной медсестре . Гребенниковой Л.К регулярно рассматривать на заседании бракеражной комиссии школы проблемные вопросы по организации питания обучающихся, в том числе по выполнению требований Сан Пин, профилактике кишечных инфекций, соблюдения детьми правил личной гигиены.

Председатель бракеражной комиссии _____

Секретарь: _____



АКТ мониторинга качества питания

Дата 16.02.2026

№ 6

Организация образования: КГУ «ОСШ села Таволжанка»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: и.о. директор школы Михайлова Е.И

Члены комиссии: Досанова Е.А -председатель профкома

Председатель родительского комитета,член комиссии-Кулахметова А.Б

Школьная медсестра,член комиссии-Гребенникова Л.К

Провели проверку столовой,пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требует ся	Соответств ует	Не соответств ует	Примечан ие
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
Качество продуктов питания,условия их транспортировки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Качество готовой продукции		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек,вилоч ручками		+		

Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		+		
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		+		
Количество раковин для мытья рук	+	-		
Наличие мыла и сушилок	+	-		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов				
Санитарное состояние столовой		+		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		
Состояние помещений пищеблока				
Исправность систем водоотведения	+			
Исправность систем отопления		+		
Исправность систем освещения		+		
Наличие моющих средств		+		
Наличие емкости для сбора пищевых отходов				
Наличие графика уборки				
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания				
Журнал проведения генеральных уборок		+		
Журнал регистрации температурного режима холодильников		+		
Бытовая комната				
Наличие запасных		+		

комплектов специальной дежды				
Наличие шкафа для хранения личных вещей		-		
Внешний вид сотрудников столовой		+		
Уборочный инвентарь		+		
Наличие специальных мест для хранения уборочного инвентаря		+		
Наличие дезинфицирующих средств		+		

В результате проверки установлено:

Столовая обслуживает в день 21 учащихся.

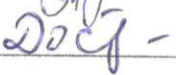
0-4 классы-12 уч-ся

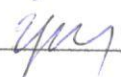
5-9 классы-9 уч-ся

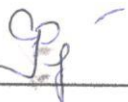
Подписи комиссии:

Михайлова Е.И. 

Кулахметова А.Б. 

: Досанова Е.А. 

Гребенникова Л.К. 

Ответственный повар ознакомлен: Фогельзанг Е.А. 

Протокол №7

**бракеражной комиссии в КГУ «ОСШ КГУ «ОСШ » села Таволжанка
от 18 марта 2026г.**

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. Организация питания детей льготной категории
2. Качество питания

1.Слушали:

1. Председателя бракеражной комиссии Михайлова Е.И., которая сообщила, что в школе работает бракеражная комиссия в составе 4человек.

Бракеражная комиссия способствует обеспечению качественного питания учащихся школы и осуществляет контроль за работой пищеблока.

Утверждено недельное меню, режим работы столовой, график группового посещения обучающимися столовой. Также во время перемен организовано дежурство учителей в обеденном зале.

2.Слушали:

1. Председателя бракеражной комиссии Михайлова Е.И., которая проинформировала о том, что качество питания в КГУ «ОСШ » села Таволжанка удовлетворительное. Результаты проверки блюд, их качество отражается в бракеражном журнале.

Решили:

1. Председателю бракеражной комиссии: необходимо обеспечить контроль за организацией питания обучающихся, своевременное принятие мер по выявленным недостаткам.

2. Школьной медсестре . Гребенниковой Л.К регулярно рассматривать на заседании бракеражной комиссии школы проблемные вопросы по организации питания обучающихся, в том числе по выполнению требований Сан Пин, профилактике кишечных инфекций, соблюдения детьми правил личной гигиены.

Председатель бракеражной комиссии _____

Секретарь: _____



АКТ мониторинга качества питания

Дата_18.03.2026_____

№_7_____

Организация образования: КГУ «ОСШ села Таволжанка »

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: и.о директор школы Михайлова Е.И

Члены комиссии: Досанова Е.А -председатель профкома

Председатель родительского комитета,член комиссии-Кулахметова А.Б

Школьная медсестра,член комиссии-Гребенникова Л.К

Провели проверку столовой,пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
Качество продуктов питания,условия их транспортировки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Качество готовой продукции		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек,вилоч ручками		+		

вверх)				
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		+		
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		+		
Количество раковин для мытья рук	+	—		
Наличие мыла и сушилок	+	—		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		
Санитарное состояние столовой		+		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		
Состояние помещений пищеблока				
Исправность систем водоотведения	+	—		
Исправность систем отопления		+		
Исправность систем освещения		—		
Наличие моющих средств		—		
Наличие емкости для сбора пищевых отходов		+		
Наличие графика уборки		+		
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		
Журнал регистрации температурного режима холодильников		+		
Бытовая комната				
Наличие запасных		+		

комплектов специальной одежды		+		
Наличие шкафа для хранения личных вещей	+	+		
Внешний вид сотрудников столовой		+		
Уборочный инвентарь		+		
Наличие специальных мест для хранения уборочного инвентаря		+		
Наличие дезинфицирующих средств		+		

В результате проверки установлено:

Столовая обслуживает в день 21 учащихся.

0-4 классы-12 уч-ся

5-9 классы-9 уч-ся

Подписи комиссии:

Михайлова Е.И. Е.И. Михайлова

Кулахметова А.Б. А.Б. Кулахметова

: Досанова Е.А. Е.А. Досанова

Гребенникова Л.К. Л.К. Гребенникова

Ответственный повар ознакомлен: Фогельзанг Е.А. Е.А. Фогельзанг

Протокол №8

**бракеражной комиссии в КГУ «ОСШ КГУ «ОСШ » села Таволжанка
от 21 апреля 2026г.**

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. Организация питания детей льготной категории
2. Качество питания

1.Слушали:

1. Председателя бракеражной комиссии Михайлова Е.И., которая сообщила, что в школе работает бракеражная комиссия в составе 4человек.

Бракеражная комиссия способствует обеспечению качественного питания учащихся школы и осуществляет контроль за работой пищеблока.

Утверждено недельное меню, режим работы столовой, график группового посещения обучающимися столовой. Также во время перемен организовано дежурство учителей в обеденном зале.

2.Слушали:

1. Председателя бракеражной комиссии Михайлова Е.И., которая проинформировала о том, что качество питания в КГУ «ОСШ » села Таволжанка удовлетворительное. Результаты проверки блюд, их качество отражается в бракеражном журнале.

Решили:

- 1.Председателю бракеражной комиссии: необходимо обеспечить контроль за организацией питания обучающихся, своевременное принятие мер по выявленным недостаткам.
2. Школьной медсестре . Гребенниковой Л.К регулярно рассматривать на заседании бракеражной комиссии школы проблемные вопросы по организации питания обучающихся, в том числе по выполнению требований Сан Пин, профилактике кишечных инфекций, соблюдения детьми правил личной гигиены.

Председатель бракеражной комиссии

Секретарь:



АКТ мониторинга качества питания

Дата 21.04.2026 _____

№ 8 _____

Организация образования: КГУ «ОСШ села Таволжанка »

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: и.о директор школы Михайлова Е.И

Члены комиссии: Досанова Е.А -председатель профкома

Председатель родительского комитета,член комиссии-Кулахметова А.Б

Школьная медсестра,член комиссии-Гребенникова Л.К

Провели проверку столовой,пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требует ся	Соответств ует	Не соответств ует	Примечан ие
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
Качество продуктов питания,условия их транспортировки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Качество готовой продукции		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек,вилоч ручками		+		

вверх)				
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		+		
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		+		
Количество раковин для мытья рук		-		
Наличие мыла и сушилок		✓		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов				
Санитарное состояние столовой		+		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		
Состояние помещений пищеблока				
Исправность систем водоотведения		-		
Исправность систем отопления		+		
Исправность систем освещения		+		
Наличие моющих средств		+		
Наличие емкости для сбора пищевых отходов		+		
Наличие графика уборки				
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания				
Журнал проведения генеральных уборок		+		
Журнал регистрации температурного режима холодильников		+		
Бытовая комната				
Наличие запасных		+		

комплектов специальной одежды				
Наличие шкафа для хранения личных вещей		-		
Внешний вид сотрудников столовой		+		
Уборочный инвентарь		+		
Наличие специальных мест для хранения уборочного инвентаря		+		
Наличие дезинфицирующих средств		+		

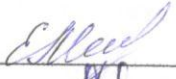
В результате проверки установлено:

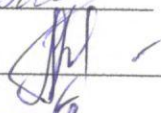
Столовая обслуживает в день 21 учащихся.

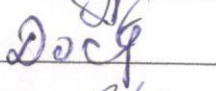
0-4 классы-12 уч-ся

5-9 классы-9 уч-ся

Подписи комиссии:

Михайлова Е.И. 

Кулахметова А.Б. 

: Досанова Е.А. 

Гребенникова Л.К. 

Ответственный повар ознакомлен: Фогельзанг Е.А. 

АКТ мониторинга качества питания

Дата_15.05.2026_____

№_9_____

Организация образования: КГУ «ОСШ села Таволжанка »

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: и.о директор школы Михайлова Е.И

Члены комиссии: Досанова Е.А -председатель профкома

Председатель родительского комитета,член комиссии-Кулахметова А.Б

Школьная медсестра,член комиссии-Гребенникова Л.К

Провели проверку столовой,пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требует ся	Соответств ует	Не соответств ует	Примечан ие
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
Качество продуктов питания,условия их транспортировки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Качество готовой продукции		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек,вилоч ручками		+		

вверх)				
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием	+			
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест	+			
Количество раковин для мытья рук	+	-		
Наличие мыла и сушилок	+	-		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		
Санитарное состояние столовой		+		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		
Состояние помещений пищеблока				
Исправность систем водоотведения	+	-		
Исправность систем отопления		+		
Исправность систем освещения		+		
Наличие моющих средств		+		
Наличие емкости для сбора пищевых отходов		+		
Наличие графика уборки		+		
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		
Журнал регистрации температурного режима холодильников		+		
Бытовая комната				
Наличие запасных		+		

комплектов специальной одежды		+		
Наличие шкафа для хранения личных вещей	+	+		
Внешний вид сотрудников столовой		+		
Уборочный инвентарь		+		
Наличие специальных мест для хранения уборочного инвентаря		+		
Наличие дезинфицирующих средств		+		

В результате проверки установлено:

Столовая обслуживает в день 21 учащихся.

0-4 классы-12 уч-ся

5-9 классы-9 уч-ся

Подписи комиссии:

Михайлова Е.И. Е.И. Михайлова

Кулахметова А.Б. А.Б. Кулахметова

: Досанова Е.А. Е.А. Досанова

Гребенникова Л.К. Л.К. Гребенникова

Ответственный повар ознакомлен: Фогельзанг Е.А. _____

Итоги
работы комиссии по мониторингу за качеством питания учащихся
КГУ «ОСШ КГУ «ОСШ села Таволжанка
за "15.05.2026 г.

Комиссия в составе: руководителя школы Михайлова Е.И. председателя родительского комитета Кулахметовой А.Б. председатель профкома Досановой Е.А. и медицинским работником Гребенниковой Л.К. провели проверку работы школьной столовой.

В ходе работы по организации и качеству питания обучающихся за счет внедрения новых по технологическому приготовлению и сохранению продуктов питания повышенной пищевой и биологической ценности, и на основе этого обеспечено сбалансированное питание школьников.

Помещение пищеблока и столовой содержатся в порядке и чистоте. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

График питания и ежедневное меню размещены в помещении в столовой, все участники образовательного процесса и их родители с графиком и меню на каждый день ознакомлены. Организовано дежурство по столовой, учащиеся питаются в присутствии классного руководителя, дежурного педагога. Питьевой режим и режим мытья рук организованы.

Меню оформлено в оригинальном стиле и является легкодоступным. Блюда в меню комплектуются с соблюдением требований; вкусовой сочетаемости, разнообразия (не повторяемости по дням), соответствия среднедневной стоимости питания нормативу стоимости, соответствия пищевой ценности нормам по пищевой ценности, соответствия среднедневного продуктового набора натуральным нормам потребления. Блюда для меню взяты из специального набора рецептур, применимых для школьного питания, выходы блюд соответствуют возрасту питающихся.

На сегодняшний день в школе используется традиционный метод организации питания учащихся. Ношение спецодежды для работников пищеблока является обязательным. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно-гигиенические нормы. Школьная столовая укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются разрешенные средства дезинфекции.

Председатель комиссии:

Секретарь комиссии:

Члены комиссии:

